

Tartes et Gâteaux



saep

Tartes et Gâteaux

Paulette FISCHER

avec la participation de
Josiane SYREN

EDITIONS S.A.E.P. INGERSHEIM 68000 COLMAR

Signification des symboles
accompagnant les recettes

Recettes

 élémentaire
 facile
 difficile

Recettes

 peu coûteuse
 raisonnable
 chère

Que ce soit pour le plaisir des yeux ou du palais, les gâteaux et les tartes ont toujours une place privilégiée sur la table, que ce soit pour compléter un menu trop léger ou à l'occasion de rencontres familiales ou de retrouvailles amicales.

Les gâteaux sont, en général, faciles à réaliser. Il suffit de consacrer un peu de temps à leur fabrication, de respecter scrupuleusement les proportions des composants, ainsi que la méthode de fabrication. Le reste semble relever d'un tour de magie lors de la cuisson. Vous aurez plaisir à voir les pâtes se transformer dans le four sous les effets de la chaleur, changer de couleur..., et à laisser libre cours à votre imagination pour improviser des décors afin de personnaliser « votre » gâteau. Vous verrez ensuite, avec satisfaction, briller les yeux de vos convives.

Les tartes et tourtes laissent encore plus de libertés. Déjà, l'abondance des fruits, saisonniers ou exotiques, sur le marché, secs ou en conserves, voire les légumes, offre plus de fantaisies quant au choix des garnitures et des décors. Les recettes présentées dans ce livre permettent de confectionner des desserts très appréciés par les petits et les grands, mais en plus, les associations de couleurs et de goûts différents réalisées au gré de votre inspiration, seront le reflet de votre personnalité et de votre originalité.

La pâtisserie est presque un monde de découvertes, et chaque essai réserve des surprises. Il est vrai qu'un gâteau ou une tarte, ne sont pas toujours réussis de la même façon aux yeux de la maîtresse de maison. Mais pour elle, le plus sincère des compliments et le plus efficace des encouragements, c'est de voir ses convives apprécier le résultat de ses efforts.



Mendiant

Pour 8 personnes

Ingrédients :

500 g. de brioche rassis
4 œufs
1/3 lit. de lait chaud
1 sachet de sucre vanillé
100 g. de sucre en poudre
5 cl. de kirsch
750 g. de cerises.

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Emietter la brioche et la mouiller avec le lait vanillé. Laisser tremper 10 minutes, puis passer au moulin.

Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, le kirsch, les cerises équeutées non dénoyautées. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Verser la préparation dans un plat beurré allant au four et faire cuire 45 minutes, thermostat 7.



Gâteau aux châtaignes

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1,5 kg. de châtaignes
75 g. de beurre frais
2 grands verres de lait
150 g. de sucre
1 sachet de sucre vanillé
100 g. de cacao
Châtaignes entières
Crème chantilly.

Préparation et cuisson : 55 minutes.

Fendre les châtaignes. Les mettre griller au four 10 minutes, les décortiquer et les mettre cuire dans le lait sucré.

Les passer au moulin à légumes.

Ajouter le beurre et le cacao. Bien mélanger.

Mettre le mélange dans un moule à cake, en tassant. Mettre au frais.

Démouler le lendemain et garnir avec quelques châtaignes entières et de la crème chantilly.



OU

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 kg. de châtaignes
20 cl. de crème liquide
200 g. de sucre fortement vanillé
3 œufs
Un peu de beurre pour le moule.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Inciser les châtaignes, les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement cuites. Les éplucher et les passer au presse-purée. Ajouter la crème, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs.

Incorporer délicatement les blancs battus en neige ferme.

Cuire au four, thermostat 6, dans un moule beurré pendant 40 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

Quand le gâteau est froid on peut le napper de 100 g. de chocolat amer fondu dans 4 cuillerées de crème liquide, auquel on incorpore 50 g. de très bon beurre.





Tarte de semoule aux pêches

Pour 6 personnes

Ingrédients :

2/3 lit. de lait

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

150 g. de sucre fin

100 g. de semoule

35 g. de beurre

1 œuf

1/2 pot de gelée de groseille

50 g. d'amandes effilées

Garniture :

10 demi-pêches.

Préparation et cuisson : 30 minutes.

Mettre bouillir le lait avec le sel, le sucre et la gousse de vanille. A l'ébullition retirer la vanille.

Verser la semoule en pluie dans le lait en tournant constamment. Laisser cuire 10 minutes.

Retirer du feu. Incorporer l'œuf battu en omelette et le beurre. Mélanger vivement.

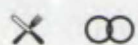
Verser la semoule sur un plat de service mouillé, afin qu'elle n'attache pas. Bien égaliser. Laisser refroidir.

Lorsque la semoule est froide, la napper de gelée de groseille (tiédie pour qu'elle s'étale mieux).

Disposer les demi-pêches à la surface. Les saupoudrer d'amandes effilées et légèrement grillées.

Servir frais.





Charlotte pêches- framboises

Pour 8 personnes

Ingrédients :

2 boîtes de 30 boudoirs
700 g. de pêches blanches
1 lit. d'eau
150 g. de sucre
1 cuillerée à soupe d'eau-de-
vie de framboise ou kirsch
250 g. de framboises
1/4 lit. de crème pâtissière
Coulis de fruits rouges.

Préparation et cuisson : 30 minutes.

Amener l'eau avec le sucre à ébullition.

Baisser le feu et mettre dans le sirop les pêches dénoyautées et épluchées ; cuire 10 minutes. Laisser refroidir, puis égoutter les pêches en recueillant le jus.

Tapiser le fond et les parois d'un moule à charlotte avec des boudoirs trempés dans le sirop de pêches additionné d'eau-de-vie. Y déposer par couches : les pêches, 2 cuillerées à soupe de crème pâtissière, une poignée de framboises. Recommencer ainsi jusqu'à ce que le moule soit rempli. Terminer par une couche de boudoirs. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.

Au moment de servir démouler la charlotte et la napper d'un coulis de fruits.



Gâteau aux boudoirs

Pour 6 personnes

Ingrédients :

4 œufs
125 g. de beurre
125 g. de sucre
2 verres à liqueur de rhum
2 verres d'eau
1 paquet de biscuits boudoir
Coulis de fruits rouges.

Préparation et cuisson : 35 minutes.

Faire cuire dur les 4 œufs. Ecraser le jaune avec une fourchette et le mélanger avec le beurre. Ajouter le sucre et 1 verre à liqueur de rhum.

Dans un plat creux, verser le reste de rhum avec 2 verres d'eau et y faire humidifier les biscuits.

Beurrer et garnir le fond et les bords d'un moule à charlotte avec les biscuits.

Verser à l'intérieur la crème au beurre. Tenir au frais quelques heures.

Pour servir, démouler le biscuit dans un plat et le napper de coulis de fruits rouges.



Gâteau surfín à l'orange

Pour 8 personnes

Ingrédients :

200 g. de biscuits à la cuillère
1 verre de lait sucré
1 cuillerée à soupe de liqueur d'orange.

Crème :

200 g. de beurre très fin
150 g. de sucre glace
1 jus d'orange
75 g. d'oranges confites
1 verre à liqueur de liqueur d'orange.

Garniture :

2 oranges
100 g. de sucre en morceaux
1/2 verre d'eau.

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Réduire le beurre en crème en le travaillant à la fourchette (à froid). Lorsqu'il est bien mou, incorporer peu à peu le sucre glace délayé dans le jus d'une orange. Ajouter les écorces confites coupées en très petits morceaux et macérés dans la liqueur.

Recouvrir entièrement les bords et le fond d'un moule à charlotte avec des biscuits trempés dans le lait sucré et parfumé à l'orange. Mettre au centre la moitié de la crème au beurre, puis quelques biscuits imbibés de lait, remplir de crème et recouvrir de biscuits.

Poser une assiette et un poids sur le gâteau et laisser dans un endroit très frais pendant 12 heures.

Eplucher les oranges de la garniture. Retirer les peaux blanches sans abîmer le fruit et détacher les quartiers. Porter l'eau avec le sucre à ébullition, y mettre les quartiers pendant 1 minute. Les retirer avec une écumoire.

Démouler le gâteau et le garnir avec les tranches d'oranges.





Vacherin

Pour 8 personnes

Ingrédients :

8 blancs d'œufs

400 g. de sucre semoule

1 pincée de sel.

Garniture :

*1/2 lit. de glace aux fruits
de la passion*

1/2 lit. de glace à l'abricot

1/2 lit. de sorbet au citron

1/4 lit. de crème chantilly.

Préparation et cuisson : 2 heures 15 minutes.

Verser les blancs d'œufs et le sel dans un récipient haut, en pyrex.

Poser le récipient dans un bain-marie sur le feu, battre doucement jusqu'à ce que les blancs deviennent mousseux. Ajouter le sucre par cuillerée en continuant de battre.

Poser une feuille d'aluminium sur une tôle et avec la poche à douille former un disque de 20 cm de diamètre. Sur le pourtour faire un rebord de 5 à 6 cm de hauteur. Cuire au four, thermostat 2, pendant 1 heure.

Laisser refroidir la meringue. Juste avant de servir, remplir le puits avec des boules de glace et de sorbet. Décorer avec la crème battue en chantilly.

Si l'on possède un congélateur, remplir la meringue à l'avance et l'y faire glacer.



Vacherin exotique

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 puits en meringue.

Garniture :

1 lit. de glace à la mangue

*1/2 lit. de glace aux fruits
de la passion*

1/4 lit. de crème chantilly

2 mangues

2 kiwis.

Préparation et cuisson : 2 heures 15 minutes.

Juste avant de servir tasser la glace dans le puits de meringue.

Faire au-dessus des « mouches » de crème chantilly avec la poche à douille. y piquer des quartiers de mangues et de kiwis.

On peut commander le puits en meringue chez le pâtissier.







Tarte aux abricots

Pour 8 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte feuilletée
1 bocal d'abricots
25 g. de sucre semoule
50 g. d'amandes émincées.

Préparation et cuisson : 30 minutes.

Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur et en foncer un moule à tarte.

Egoutter les abricots en recueillant le jus dans une casserole.

Répartir les fruits sur la pâte dans le moule, dos bombé au-dessus.

Mettre au four, thermostat 7, pendant 20 minutes.

Ajouter le sucre au jus d'abricots et le faire réduire sur feu doux en remuant avec une cuillère jusqu'à ce que le sirop nappe la cuillère.

Verser ce sirop sur la tarte et parsemer d'amandes.



Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pâte sablée
750 g. d'abricots
1 demi-pot de gelée d'abricot.

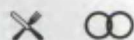
OU

Préparation et cuisson : 30 minutes.

Foncer un moule avec la pâte et y ranger les abricots dénoyautés.

Faire cuire 20 minutes au four thermostat 6.

A la sortie du four badigeonner avec la gelée liquéfiée à la chaleur.



Pour 6 personnes

Ingrédients :

750 g. d'abricots
Fond de tarte :
125 g. de beurre
125 g. de sucre
2 œufs
1 pincée de sel
Le zeste râpé d'un citron
250 g. de farine
2 1/2 cuillerées à café de levure chimique
30 g. d'amandes effilées
30 g. de sucre.

OU

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Travailler le beurre en mousse. Ajouter peu à peu le sucre, puis les œufs un à un, et le zeste de citron. Incorporer par petites quantités le mélange farine, sel et levure.

Verser la pâte dans un moule à charnière beurré.

Couper les abricots en deux et les ranger sur la pâte. Saupoudrer avec les amandes effilées et le sucre.

Faire cuire 1 heure au four thermostat 7.

A la sortie du four, saupoudrer de sucre (selon convenance personnelle).

Les abricots peuvent être remplacés par des prunes.





Tarte à l'abricot

Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pâte :

200 g. de farine

100 g. de beurre

1 cuillerée à soupe de sucre

1 pincée de sel

1/2 verre d'eau.

Garniture :

1,5 kg. d'abricots et

300 g. de sucre

ou

350 g. d'abricots secs et

120 g. de sucre

2 dl. de crème chantilly.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

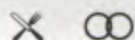
Préparer la pâte, la laisser reposer 1 heure.

Foncer un moule à tarte avec la pâte.

Faire cuire les abricots dénoyautés et coupés en deux avec un verre d'eau. Quand ils ont commencé à ramollir, ajouter le sucre, laisser cuire 10 minutes.

Couvrir le fond de tarte avec la compote d'abricots. Garnir le dessus d'un quadrillage de bandes de pâte. Terminer la cuisson au four, thermostat 8, pendant 30 minutes.

Servir tiède avec de la crème chantilly.



Tarte renversée aux abricots

Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pour le moule :

25 g. de beurre

25 g. de sucre fin.

Garniture :

1/2 boîte d'abricots au sirop

1/2 boîte de compote de pommes.

Pâte :

100 g. de beurre

100 g. de sucre

1 pincée de sel

2 œufs

200 g. de farine

1 cuillerée à café de

levure chimique

3 cuillerées à soupe de lait.

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Egoutter les abricots.

Travailler 25 g. de beurre en pommade avec 25 g. de sucre. Avec ce mélange beurrer un plat à gratin rectangulaire.

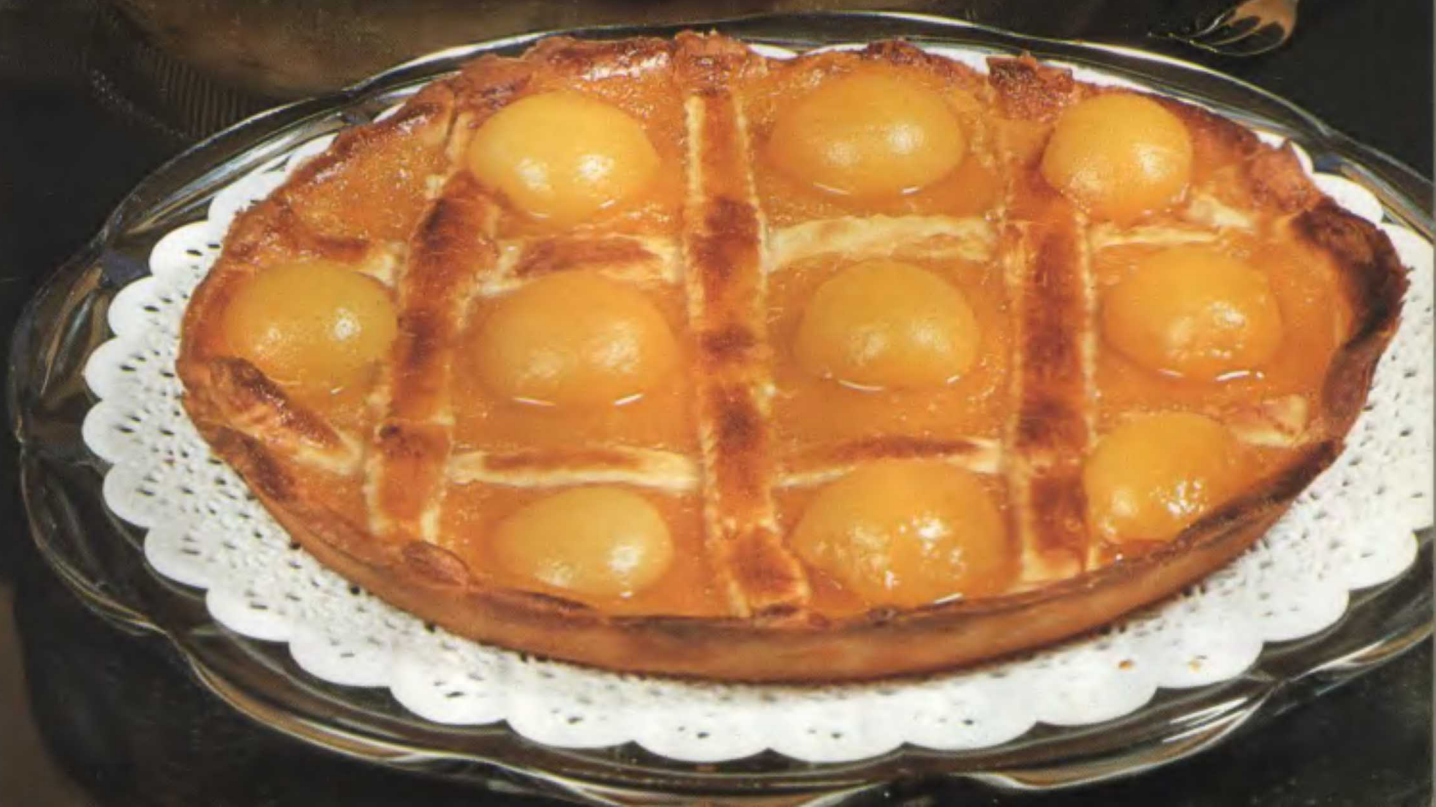
Disposer les demi-abricots sur le fond du plat (le côté arrondi contre le fond). Recouvrir d'une bonne couche de compote de pomme.

Préparer la pâte : travailler le beurre pour le ramollir, ajouter le sucre, le sel, puis les œufs entiers un à un. Incorporer progressivement la farine et le lait. Terminer par la levure. Verser cette pâte sur les fruits.

Faire cuire 50 minutes au four, thermostat 7. Retourner sur un plat de service*.

Servir légèrement froide.

* Si les abricots n'ont pas caramélisé, on peut les napper d'un peu de caramel.





Tarte de crème d'amandes

Pour 6-8 personnes

Ingrédients :

Pâte :

250 g. de farine
1 pincée de sel
125 g. de beurre
1/2 verre d'eau
1 œuf.

Crème :

3 jaunes d'œufs
150 g. de sucre
70 g. d'amandes en poudre
25 g. de farine
1/2 lit. de lait
1 œuf
3 gouttes d'essence d'amande.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Creuser une fontaine dans la farine. Y casser l'œuf, et verser l'eau. Ajouter le sel.

Travailler avec une partie de la farine.

Ajouter le beurre en petits morceaux et pétrir le tout rapidement. Former une boule et laisser reposer.

Travailler les jaunes d'œufs, le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et la farine. Verser alors le lait petit à petit.

Faire épaissir le mélange sur feu doux.

Quand la crème nappe bien la cuillère, retirer du feu. La battre encore 2 minutes et la verser dans un récipient froid.

Abaissier la pâte et en foncer un moule à tarte beurré.

Incorporer à la crème l'essence d'amande et l'œuf battu. Verser le mélange dans le fond de tarte.

Faire cuire à four moyen 45 minutes.

Déguster la tarte tiède.



Tarte à la cannelle et aux amandes

Pour 6-8 personnes

Ingrédients :

400 g. de pâte feuilletée
250 g. d'amandes moulues
4 cuillerées à soupe de chapelure
1/2 cuillerée à café de levure en poudre
150 g. de sucre
1 1/2 cuillerée à soupe de cannelle moulue
50 g. d'écorce de citron confite
2 œufs
15 cl. de crème
10 cl. de lait.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Abaissier la pâte et foncer un moule beurré. Piquer le fond avec une fourchette.

Préparer la garniture en mélangeant les amandes, la chapelure, la levure, le sucre, la cannelle et l'écorce de citron confite finement hachée. Ajouter les œufs battus avec la crème et le lait et verser la préparation sur la pâte.

Faire cuire à four moyen pendant 45 minutes.





Tarte de Linz

Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pâte sablée :

120 g. de beurre

120 g. de sucre

2 œufs

125 g. d'amandes mondées,
râpées

320 g. de farine

1 zeste de citron râpé

3 cuillerées à café de
cannelle

3 clous de girofle écrasés

3 cuillerées à soupe de
kirsch

Confiture : framboise,

myrtille ou cassis au choix

1 jaune d'œuf pour décorer.

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

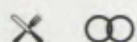
Mélanger tous les ingrédients de la pâte pour obtenir une masse homogène. Laisser reposer 30 minutes au frais.

Abaisser les 3/4 de la pâte et en foncer un moule à tarte beurré.

Couvrir de confiture. Etendre le reste de pâte et y découper des bandelettes de 2 cm. Les disposer en croisillons sur la tarte. Les badigeonner de jaune d'œuf.

Cuire au four, thermostat 7, 45 minutes.

Cette tarte reste fraîche plusieurs jours.



Tarte parisienne

Pour 8 personnes

Ingrédients :

500 g. de pâte feuilletée.

Crème pâtissière :

1/4 lit. de lait

75 g. de sucre

3 œufs

30 g. de maïzena

25 g. de beurre

125 g. de poudre d'amandes

5 cl. de rhum ou kirsch.

Sirop :

50 g. de sucre

50 g. d'eau.

1 œuf pour dorer.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Mélanger à froid le sucre, la maïzena, l'œuf. Délayer avec le lait bouillant. Faire cuire en mélangeant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe. Hors du feu y incorporer la poudre d'amandes, le parfum et le beurre en pommade.

Faire une abaisse épaisse de 2 mm avec la pâte feuilletée. Piquer le milieu. Dorer les bords à l'œuf. Au centre mettre la crème aux amandes en l'étalant à deux doigts du bord. Sur le dessus disposer des bandes de pâte larges de 1 cm en les croisant pour former des losanges.

Dorer les bandes et les bords. Couvrir les bords d'une bande de pâte large de deux doigts et épaisse d'un 1/2 cm. Rayer la bordure au couteau.

Mettre au four, thermostat 8, environ 30 minutes.

En sortant du four, badigeonner les bandes avec le sirop.





Tarte aux cerises

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée
700 g. de cerises bien mûres
200 g. de sucre.

Crème :

2 jaunes d'œufs
4 cuillerées à soupe de sucre
2 cuillerées à soupe de farine
1 dl. de lait
3 cuillerées à soupe de kirsch.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Foncer un moule avec la pâte et le faire cuire à blanc.

Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine. Délayer avec le lait bouillant. Faire épaissir sur feu doux en remuant jusqu'au premier bouillon. Laisser refroidir la crème avant d'ajouter le kirsch.

Dénoyauter les cerises. Conserver les noyaux et les enfermer dans un sac en mousseline.

Faire cuire en compote cerises et sucre en ajoutant les noyaux qui communiquent une saveur fine. Au bout de 10 minutes retirer les cerises à l'aide d'une écumoire. Laisser concentrer le jus de cuisson, puis enlever les noyaux.

Etendre la crème froide sur le fond de tarte.

Disposer dessus les cerises. Arroser avec le sirop de cuisson. Placer au froid avant de consommer.



ou

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée
700 g. de cerises
2 œufs
25 cl. de crème
50 g. de sucre.

Préparation et cuisson : 40 minutes.

Foncer une tourtière avec la pâte ; y ranger les cerises égouttées.

Battre les œufs, la crème et le sucre et verser sur les fruits.

Faire cuire 30 minutes au four thermostat 7.



Tarte meringuée aux cerises

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 fond de tarte en pâte
sablée, cuit
2 dl. de crème pâtissière
1 bocal de cerises
3 blancs d'œufs.

Préparation et cuisson : 20 minutes.

Répartir la crème pâtissière sur le fond de tarte, y ranger les cerises égouttées.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et en coiffer les cerises avec une poche à douille.

Passer à four vif pour faire dorer.





Tarte hollandaise

Pour 8 personnes

Ingrédients :

400 g. de pâte brisée.

Pâte à choux :

1/8^e lit. d'eau

40 g. de beurre

1 pincée de sel

1 morceau de sucre

75 g. de farine

2 œufs.

2 dl. de crème pâtissière.

Parfums :

1 zeste de citron

1 jus de citron

2,5 cl. de rhum.

1 œuf pour dorer.

Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes.

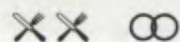
Foncer une tourtière avec les 3/4 de la pâte.

Faire la pâte à choux et la mélanger à la crème pâtissière. Ajouter le rhum, le zeste et le jus de citron. Garnir le moule aux 3/4 avec cette préparation. Lisser la surface et dorer à l'œuf battu.

Dans une abaisse de pâte, découper des bandes de 1 cm de large. Les poser sur le dessus de la tarte en appuyant sur les bords du moule pour les couper. En disposer d'autres de manière à former des losanges réguliers.

Dorer les bandes à l'œuf battu.

Cuire au four 35 minutes, thermostat 6.



Tarte au citron

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée.

Crème :

3 citrons

1 orange

75 g. de beurre

2 œufs

75 g. d'amandes en poudre

75 g. de sucre semoule.

Garniture :

3 citrons non traités

2 verres d'eau

100 g. de sucre.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Aplatir la pâte et en garnir un moule à tarte.

Laver, broser et essuyer les agrumes. Retirer les zestes et les hacher finement. Les blanchir pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante. Egoutter les zestes, les passer sous l'eau froide et les sécher.

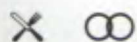
Exprimer le jus des citrons et de l'orange.

Dans une terrine battre les œufs en omelette, ajouter le sucre, la poudre d'amandes, le beurre ramolli, le jus de fruits et les zestes. Mélanger soigneusement. Verser la crème sur le fond de tarte, mettre cuire au four, thermostat 7, pendant 15 minutes, puis 15 minutes thermostat 6.

Préparer un sirop avec 2 verres d'eau et 100 g. de sucre. Y faire pocher par petites quantités les citrons bien lavés et coupés en rondelles. Veiller à ce que les tranches de citron restent entières.

A la sortie du four, garnir la tarte avec les rondelles de citron.





Tarte de courge

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pâte brisée

300 g. de courge

1 cuillerée de farine

2 dl. de lait

2 cuillerées de semoule de blé (facultatif).

50 g. de beurre

1 sachet de sucre vanillé

3 œufs

1 dl. de crème

1 noix de beurre.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Faire cuire la courge épluchée et coupée. L'égoutter et la réduire en purée, y verser la farine en remuant, puis le lait, le sucre et éventuellement la semoule. Quand le mélange a tiédi, ajouter les œufs l'un après l'autre en mélangeant, remettre sur feu très doux quelques minutes, puis mettre la crème et le beurre.

Foncer une tourtière, piquer la pâte et y verser la préparation. Faire cuire 30 minutes.





Tarte aux épinards

Pour 8 personnes

Ingrédients :

400 g. de pâte sablée

500 g. d'épinards

1/2 lit. de lait

100 g. de sucre vanillé*

4 œufs

1 citron

60 g. de farine

50 g. de cerises confites

125 g. de fruits confits
hachés mélangés, dont
écorce d'orange.

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Garnir un moule à tarte de pâte.

Faire blanchir les épinards 2 minutes à l'eau bouillante.
Les égoutter, puis les hacher aussi finement que possible.

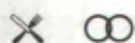
Battre les œufs entiers avec la farine et le sucre. Verser
dessus le lait bouillant en fouettant ; porter à ébullition.

Mélanger cette crème pâtissière avec les épinards.
Ajouter le zeste râpé du citron et les fruits confits. Verser
sur la pâte.

Faire des bandelettes avec le reste de pâte. Les disposer
sur le dessus de la tarte. Garnir avec les cerises confites.

Faire cuire au four, thermostat 8, pendant 10 minutes,
puis 30 minutes à thermostat 6.

* Le sucre vanillé s'obtient en enfermant 2 gousses de
vanille fendue dans un bocal contenant 1 kg. de sucre
semoule.



Tarte aux fraises

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte sablée
750 g. + 1 bol de fraises
150 g. + 1 cuillerée à soupe
de sucre
1/2 verre d'eau
20 cl. de crème fraîche.

Préparation et cuisson : 45 minutes.

Laver les fraises et les égoutter.

Garnir de pâte un moule à tarte, piquer le fond. Faire cuire à blanc de 15 à 20 minutes, thermostat 6.

Réduire le bol de fraises en bouillie.

Disposer les autres sur le fond de tarte refroidi.

Cuire l'eau avec 150 g. de sucre en sirop épais et ajouter la purée de fruits. Masquer les fraises de cette préparation.

Battre la crème avec 1 cuillerée à soupe de sucre. Décorer la tarte de cette chantilly et la mettre au frais avant de la consommer.

OU

300 g. de pâte sablée
250 g. de fraises
1/4 lit. de crème pâtissière
1 dl. de crème fraîche
1 cuillerée à soupe de
sucre.

Foncer un moule avec la pâte, piquer le fond et faire cuire à blanc de 15 à 20 minutes, thermostat 6.

Garnir le fond de tarte de crème pâtissière, puis de fraises.

Décorer avec la crème battue en chantilly et sucrée.



Pour 6-8 personnes

Ingrédients :

Pâte :

200 g. de farine
1 pincée de sel
Un peu de zeste de citron
râpé
120 g. de beurre
1 œuf.

Garniture :

50 g. d'amandes moulues
50 g. de sucre
1 œuf
25 cl. de crème
500 g. de fraises
25 cl. de crème chantilly.

ou

Préparation et cuisson : 1 heure.

Creuser une fontaine dans la farine. Y casser l'œuf et le travailler avec une partie de la farine. Ajouter le sel, le zeste de citron et le beurre en petits morceaux. Pétrir le tout rapidement et former une boule.

Battre l'œuf et la crème. Ajouter le sucre et les amandes. Bien mélanger.

Abaissier la pâte, en foncer un moule à tarte beurré et y verser la préparation.

Faire cuire à four moyen pendant 30 minutes. Laisser refroidir dans le moule.

Démouler la tarte sur un plat de service.

Couper les fraises en deux et les ranger sur le fond. Décorer avec la crème chantilly.





Tarte aux fruits d'hiver

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pâte brisée
500 g. de pommes
150 g. de figues
50 g. de raisins secs
100 g. d'amandes
1 dl. de rhum
30 g. de sucre
2 œufs
12 cerises confites
1 jaune d'œuf pour dorer.

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Foncer une tourtière avec la pâte, la piquer et la faire cuire à blanc, thermostat 6, pendant 10 minutes.

Hacher les figues et les faire tremper avec les raisins dans le rhum.

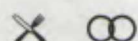
Peler, épépiner et émincer les pommes. Les ranger sur le fond de tarte.

Monder et hacher les amandes, en couvrir les pommes, répartir dessus les figues et les raisins.

Battre les œufs et le sucre et en napper les fruits.

Décorer la tarte de croisillons de pâte. Badigeonner au jaune d'œuf et ajouter les cerises confites dans les losanges.

Faire cuire 30 minutes au four, thermostat 7.



Tarte aux fruits secs

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée
12 pruneaux secs
24 abricots secs
50 g. de beurre
3 cuillerées à soupe de confiture d'abricot
2 oranges
200 g. de pignons
1 œuf pour dorer.

Préparation et cuisson : 55 minutes.

La veille mettre à tremper les fruits secs à l'eau tiède.

Le lendemain dénoyauter les pruneaux, les couper en menus morceaux, ainsi que les abricots.

Garnir un moule à tarte de pâte, réserver le reste.

Malaxer les zestes d'orange râpés avec le beurre.

Etaler la confiture d'abricot sur la tarte. Mettre les fruits secs en morceaux, puis le beurre à l'orange en petits dés. Recouvrir de pignons et garnir avec des croisillons découpés dans le reste de pâte.

Dorer à l'œuf. Faire cuire 30 minutes au four, thermostat 8.







Tarte aux fruits

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 fond de tarte (voir p. 119).

Garniture :

500 g. de fruits frais
(fraises, fraises des bois,
framboises, mûres,
myrtilles)

100 g. de gelée assortie

1 sachet de nappage

25 cl. de crème chantilly

ou de crème pâtissière

1 cuillerée à soupe de
sucre.

Préparation : 30 minutes.

Sucrer préalablement les fruits avec 1 cuillerée à soupe bombée de sucre et les laisser reposer.

Les égoutter et préparer le glaçage avec le jus de fruits récupéré, la gelée et le sachet de nappage dilué dans de l'eau pour obtenir 1/4 lit. de liquide.

Disposer les fruits sur le biscuit, les recouvrir de nappage.

Placer le gâteau au frais.

Avant de servir le décorer de crème chantilly.

On peut utiliser des fruits en conserve tels que ananas ou pêches.

Avant de garnir ce biscuit, on peut l'arroser d'un sirop : 1 tasse d'eau, 1 cuillerée (ou 2) d'eau-de-vie, 1 cuillerée à soupe de sucre.





XX ∞

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pâte sablée
1 éclat de racine de
gingembre
25 cl. de crème fraîche
1 jus de citron
3 œufs
100 g. de sucre
1 dl. de lait
1 boule de gingembre confit
2 cuillerées à soupe de
maïzena
1 citron.

Sirop :

1 verre d'eau
50 g. de sucre.

Tarte au gingembre

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Étaler la pâte et en foncer une tourtière.

Battre les œufs, le sucre et la crème. Ajouter la maïzena délayée avec le lait, le jus de citron, la racine de gingembre râpée et la boule de gingembre confit coupée en tout petits morceaux.

Verser cet appareil sur la pâte et faire cuire au four 40 minutes, thermostat 6.

Couper le citron en rondelles et les faire confire dans le sirop ; les égoutter.

A la sortie du four disposer le citron sur la tarte.



Tarte au goumeau

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pâte :

250 g. de farine

50 g. de sucre

1 œuf

30 g. de beurre

1 cuillerée à soupe d'huile

1 petit verre de lait

10 g. de levure de bière

5 g. de sel

Eau de fleur d'oranger.

Goumeau :

2 œufs

1 dl. de crème fraîche

25 g. de sucre.

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Dans une terrine faire un trou au milieu de la farine, y casser l'œuf. Ajouter le sel, le sucre, le beurre ramolli, l'huile et l'eau de fleur d'oranger ; mélanger.

Délayer la levure avec le lait tiédi et verser dans la pâte.

Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et qu'elle se détache de la terrine. La saupoudrer de farine, la mettre en boule et la laisser lever dans un endroit tempéré jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Pétrir à nouveau la pâte, puis l'étaler pour en garnir un moule à tarte. Passer un rouleau sur le bord du moule pour enlever l'excédent de pâte. Laisser lever 30 minutes.

Mélanger les éléments du goumeau et verser sur la pâte. Enfourner aussitôt au four, thermostat 8, pendant 30 minutes.





XX ∞

Tarte aux groseilles

Pour 6 personnes

Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes.

Ingrédients :

Pâte :

150 g. de farine
5 g. de levure chimique
5 cuillerées à soupe rases
de sucre
75 g. de beurre
1 œuf
1 pincée de sel.

Garniture :

500 g. de groseilles
50 g. d'amandes
1 œuf
4 cuillerées à soupe de lait
200 g. de sucre
Sucre glace.

Travailler le beurre et la farine du bout des doigts pour obtenir un sablage. Ajouter le sucre, le sel, la levure, l'œuf et 1 cuillerée à soupe d'eau. Rassembler la pâte en une masse homogène. La laisser lever 30 minutes.

Egrapper les groseilles.

Mélanger l'œuf, les amandes mondées et moulues, le lait et le sucre.

Etendre la pâte et en garnir une tourtière à hauts bords.

Y verser la préparation, puis y répartir les groseilles.

Faire cuire au four 40 minutes, thermostat 6.

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four. Démouler tiède.

XX ∞

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pâte sablée
4 kiwis
3 dl. de crème pâtissière
épaisse
1 cl. de rhum
Un peu de gelée de pomme
ou d'abricot.

Tarte aux kiwis

Préparation et cuisson : 40 minutes.

Garnir un moule à tarte avec la pâte et la faire cuire à blanc 20 minutes, thermostat 6.

Parfumer la crème pâtissière avec le rhum et l'étaler sur le fond de tarte.

Eplucher les kiwis, les couper en rondelles et les ranger sur la crème.

Lustrer au pinceau avec la gelée tiédie, mêlée d'une cuillerée d'eau.

X ∞

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pâte sablée
3 kiwis
2 mangues
2 dl. de crème pâtissière
vanillée
1 dl. de rhum
Gelée d'abricot.

Tarte de kiwis à la mangue

Préparation et cuisson : 45 minutes.

Mêler le rhum à la crème pâtissière.

Foncer un moule à tarte avec la pâte et la faire cuire à blanc, thermostat 5.

Peler les kiwis et les mangues.

Après refroidissement de la pâte, la napper de crème pâtissière, garnir le tour de la tarte de rondelles de kiwis et le centre de quartiers de mangues. Lustrer au pinceau avec de la gelée d'abricot.

On peut remplacer les quartiers de mangue par des « perles » de papaye.







Tarte à la mangue

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée

1 mangue

2 cuillerées à soupe + 100 g.
de sucre

1 jus de citron

2 cuillerées à soupe de
maïzena

2 œufs.

Préparation et cuisson : 55 minutes.

Foncer une tourtière avec la pâte et faire cuire 15 minutes au four, thermostat 6.

Peler, dénoyauter la mangue et écraser la chair.

Délayer la maïzena dans 1 verre d'eau. Ajouter la pulpe de mangue, 2 cuillerées à soupe de sucre et le jus de citron. Porter à ébullition en remuant, jusqu'à obtenir une préparation épaisse et lisse. Hors du feu ajouter les 2 jaunes d'œufs.

Verser sur le fond de tarte chaud et napper de blancs d'œufs battus avec les 100 g. de sucre.

Faire dorer la meringue au four, thermostat 3.

A servir tiède ou froide.





Tarte aux mirabelles flambée

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pâte brisée ou
feuilletée

1 kg. de mirabelles

50 g. de sucre

Eau-de-vie de mirabelle.

Préparation et cuisson : 55 minutes.

Etendre la pâte et en garnir un moule à tarte.

Dénoyer les mirabelles sans les déformer et les
ranger, trou en bas, sur la pâte.

Faire cuire à four chaud. Après 15 minutes de cuisson,
saupoudrer de sucre et prolonger la cuisson 15 minutes.

Au sortir du four, arroser d'eau-de-vie de mirabelle et
flamber. Servir aussitôt.

*On peut également, au sortir du four, glacer la tarte en la
badigeonnant avec de la gelée d'abricot légèrement tiédie.*



Tarte aux mûres

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pâte sablée
500 g. de mûres
100 g. de sucre
1,5 dl. de crème épaisse
(facultatif).

Préparation et cuisson : 45 minutes.

Foncer un moule à tarte avec la pâte.

Répartir les mûres sur le fond et faire cuire à four chaud 25 minutes.

Battre la crème en chantilly.

A la sortie du four saupoudrer les fruits de sucre et garnir avec la crème.

Servir chaude.

OU

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée
700 g. de mûres fraîches
150 g. de sucre
4 œufs
2 verres de vin de Bordeaux
20 cl. de crème fleurette
1 cuillerée à café de maïzena
Crème chantilly (facultatif).

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Faire macérer les mûres avec le sucre dans le vin pendant 2 à 3 heures (ou une nuit).

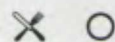
Etendre la pâte et en garnir un moule. Piquer le fond, faire cuire au four, thermostat 6, pendant 10 minutes.

Bien égoutter les mûres en réservant le vin.

Mélanger au batteur le vin, la maïzena, la crème et les œufs entiers.

Dès que la pâte est blonde, y mettre les mûres, puis la préparation. Cuire au four 20 minutes, thermostat 6.

Lorsque la tarte est froide on peut la décorer de crème chantilly.



Tarte aux myrtilles

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pâte sablée
500 g. de myrtilles
75 g. de sucre semoule.

Préparation et cuisson : 45 minutes.

Foncer le moule avec la pâte. La piquer pour éviter les boursoufflures.

Répandre abondamment les myrtilles et mettre au four, thermostat 8.

Démouler sur une grille et saupoudrer de sucre semoule.

La tarte aux mûres se fait de la même manière.

On peut également recouvrir les fruits avec un flan.





Tourte aux noix

Pour 8 personnes

Ingédients :

Pâte :

300 g. de farine
1 pincée de sel
180 g. de beurre
125 g. de sucre
1 œuf.

Garniture :

160 g. de sucre
150 g. de noix grossièrement
hachées
30 g. d'amandes effilées
2 dl. de crème fraîche
1 cuillerée à soupe de miel
1 œuf pour dorer.

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Creuser une fontaine dans la farine. Y verser le sucre. Ajouter l'œuf, le sel. Travailler avec une partie de la farine. Ajouter le beurre en petits morceaux et pétrir rapidement. Laisser reposer.

Faire caraméliser le sucre sur feu doux. Ajouter les noix et les amandes et les faire prendre couleur rapidement. Ajouter alors la crème et laisser épaissir. Incorporer ensuite le miel et laisser refroidir.

Abaisser les 2/3 de la pâte (le reste étant réservé pour le couvercle) et en foncer un moule beurré. Piquer le fond avec une fourchette. Badigeonner les bords avec un peu d'eau pour les souder. Verser la préparation sur la pâte et égaliser. Poser le couvercle dessus et le dorer à l'œuf. Faire cuire 1 heure à four moyen.



Barquettes aux noisettes

Pour 6 personnes

Ingédients :

300 g. de pâte sablée.

Garniture :

50 g. de noisettes en poudre
50 g. de sucre
40 g. de fécule
4 blancs d'œufs en neige
50 g. de beurre
50 g. de sucre glace
2 cuillerées à soupe de
confiture.

Préparation et cuisson : 50 minutes.

Foncer des petits moules avec la pâte, piquer et badigeonner les fonds avec un peu de confiture.

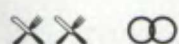
Mélanger ensemble la poudre de noisette, la moitié du sucre, la fécule et le beurre en pommade.

Monter les blancs d'œufs en neige. Y mélanger le reste de sucre au fouet. Incorporer la préparation précédente à la spatule.

Garnir les moules à ras bord. Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four thermostat 4, environ 15 minutes.







Tarte à l'orange et aux noisettes

Pour 6-8 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte sablée
3 cuillerées à soupe de
confiture d'oranges
80 g. de beurre
125 g. de sucre
2 œufs
1 pincée de cannelle
Zeste râpé d'un demi-citron
1 cuillerée à soupe de
farine
180 g. de noisettes moulues.
Glaçage :
60 g. de sucre glace
1 orange
60 g. de noisettes
grossièrement concassées
60 g. de sucre.

Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes.

Abaissier la pâte, en foncer un moule à tarte beurré et piquer le fond avec une fourchette.

Travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre et les œufs. Quand le mélange est bien homogène, ajouter la cannelle, le zeste de citron, les noisettes et la farine. Bien mélanger et verser sur la tarte.

Faire cuire au four, thermostat 8, pendant 45 à 50 minutes.

Préparer un glaçage avec le sucre glace et un peu de jus d'orange. En napper la tarte encore chaude.

Faire caraméliser les noisettes et en saupoudrer le dessus de la tarte.



Tarte à l'orange

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte sablée.
Crème :
600 g. d'oranges à écorce
mince
1/8^e lit. d'eau
65 g. de sucre
2 œufs
30 g. de maïzena.
Garniture :
2 oranges
50 g. de sucre glace
1/2 cuillerée à soupe d'eau.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Foncer un moule à tarte de pâte.

Faire cuire 20 à 30 minutes, thermostat 6, jusqu'à coloration.

Délayer la maïzena avec 2 cuillerées à soupe d'eau.

Faire cuire le jus d'orange, le sucre et les jaunes d'œufs avec le reste d'eau. Hors du feu incorporer la maïzena. Faire prendre quelques bouillons, puis laisser légèrement refroidir.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les mélanger à la crème. Étendre sur le fond de tarte.

Partager les 2 oranges en tranches, les tremper dans une glace épaisse préparée avec le sucre glace et 1/2 cuillerée d'eau. Laisser sécher les tranches d'orange sur une assiette, puis en garnir la tarte.





Tarte aux poires

Pour 6-8 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée
1 kg. de poires
1 jus de citron
100 g. d'amandes mondées
et moulues
5 cuillerées à soupe de
sucre
1 zeste râpé + 1 jus de
citron
2 œufs
15 cl. de crème
1 cuillerée à soupe de
farine.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Abaisser la pâte et foncer un moule à tarte beurré.
Piquer le fond avec une fourchette.

Peler les poires et les couper en tranches régulières. Les
arroser de jus de citron.

Battre les œufs et la crème. Ajouter le sucre, les
amandes, la farine et le citron (zeste et jus) et verser sur la
pâte.

Disposer les fruits, égouttés, en rosace sur le gâteau.

Faire cuire au four, thermostat 8, 35 à 40 minutes.



Tarte renversée aux poires

Pour 6-8 personnes

Ingrédients :

Pâte :

250 g. de farine
1 pincée de sel
180 g. de beurre
60 g. de sucre
1 œuf.

Garniture :

160 g. de sucre
4 dl. d'eau bouillante
7 poires pelées et coupées
en deux
1 gousse de vanille
50 g. de beurre
50 g. d'amandes effilées
20 cl. de crème pour chantilly
+ sucre.

Préparation et cuisson : 1 heure 40 minutes.

Travailler ensemble la farine, le sel et le beurre coupé en
petits morceaux. Ajouter le sucre et l'œuf battu. Pétrir
rapidement et laisser reposer la pâte 30 minutes au frais.

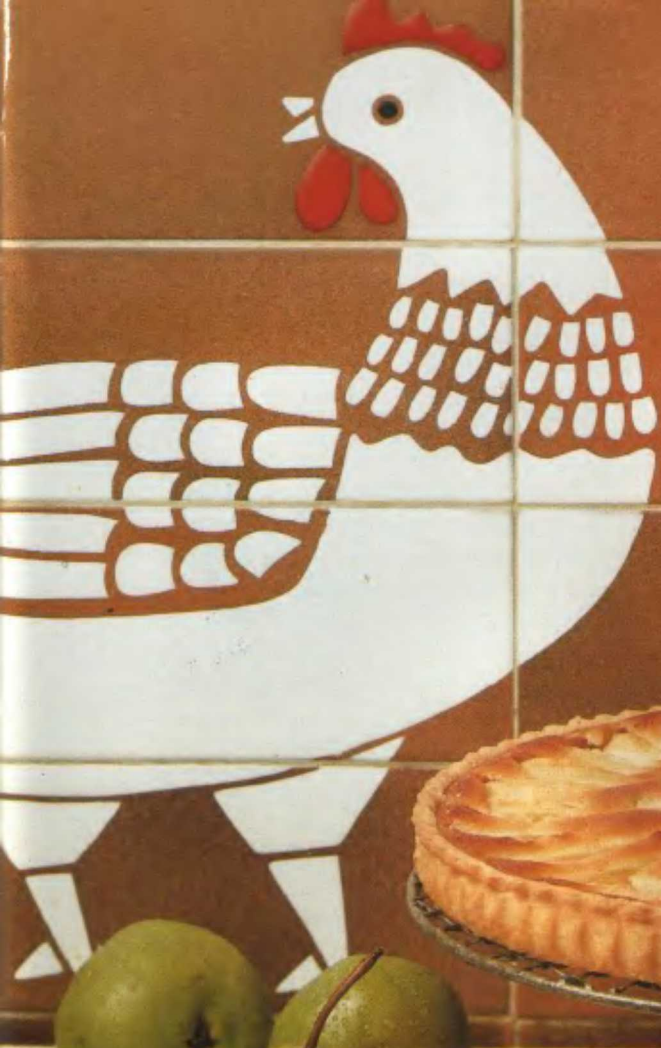
Faire caraméliser légèrement le sucre. Ajouter l'eau et
laisser dissoudre le caramel à petit feu. Y faire pocher les
poires en ajoutant la gousse de vanille, les retirer après
cuisson et faire réduire le sirop de moitié.

Badigeonner le moule à tarte de beurre. Saupoudrer
d'amandes et humecter avec du sirop. Poser les demi-
poires (côté bombé sur la tôle).

Abaisser la pâte en un disque légèrement plus grand que
le moule et en recouvrir les fruits. Renforcer les bords de
pâte et piquer le dessus avec une fourchette.

Faire cuire 40 minutes au four, thermostat 8.

Renverser sur un plat et servir tiède, accompagnée de
crème chantilly.





Poires en tourte

Pour 8 personnes

Ingrédients :

600 g. de pâte brisée
1 kg. de poires
125 g. de sucre
1 jaune d'œuf pour dorer
(facultatif).

Pour servir :

1/2 lit. de crème pâtissière
ou un coulis de fruits rouges.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Abaissier la pâte en 2 disques de 3 mm d'épaisseur. Foncer une tourtière beurrée avec un des disques. Laisser dépasser les bords de 1 cm. Piquer le fond avec une fourchette.

Peler et épépiner les poires et les couper en lamelles.

Mélanger le sucre aux poires et les répartir sur la tourte. Rabattre dessus les bords de la pâte et les mouiller à l'eau. Couvrir avec un disque de pâte, appuyer pour souder les bords et faire une cheminée. Badigeonner la tourte au jaune d'œuf. Mettre au four thermostat 5 pour 30 à 40 minutes.

Démouler la tourte sur une grille à pâtisserie et la laisser refroidir.

Servir avec la crème ou le coulis de fruits (froids).



Tarte aux poires et baies de cassis

Pour 10 personnes

Ingrédients :

Pâte sablée :
300 g. de farine
200 g. de beurre
100 g. de sucre
1 œuf.

Garniture :

6 poires
1/2 lit. d'eau
1 lit. de vin rouge
100 g. de sucre.

Appareil :

3 œufs
80 g. de sucre
1/2 lit. de crème fraîche
150 g. d'amandes
200 g. de baies de cassis.

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

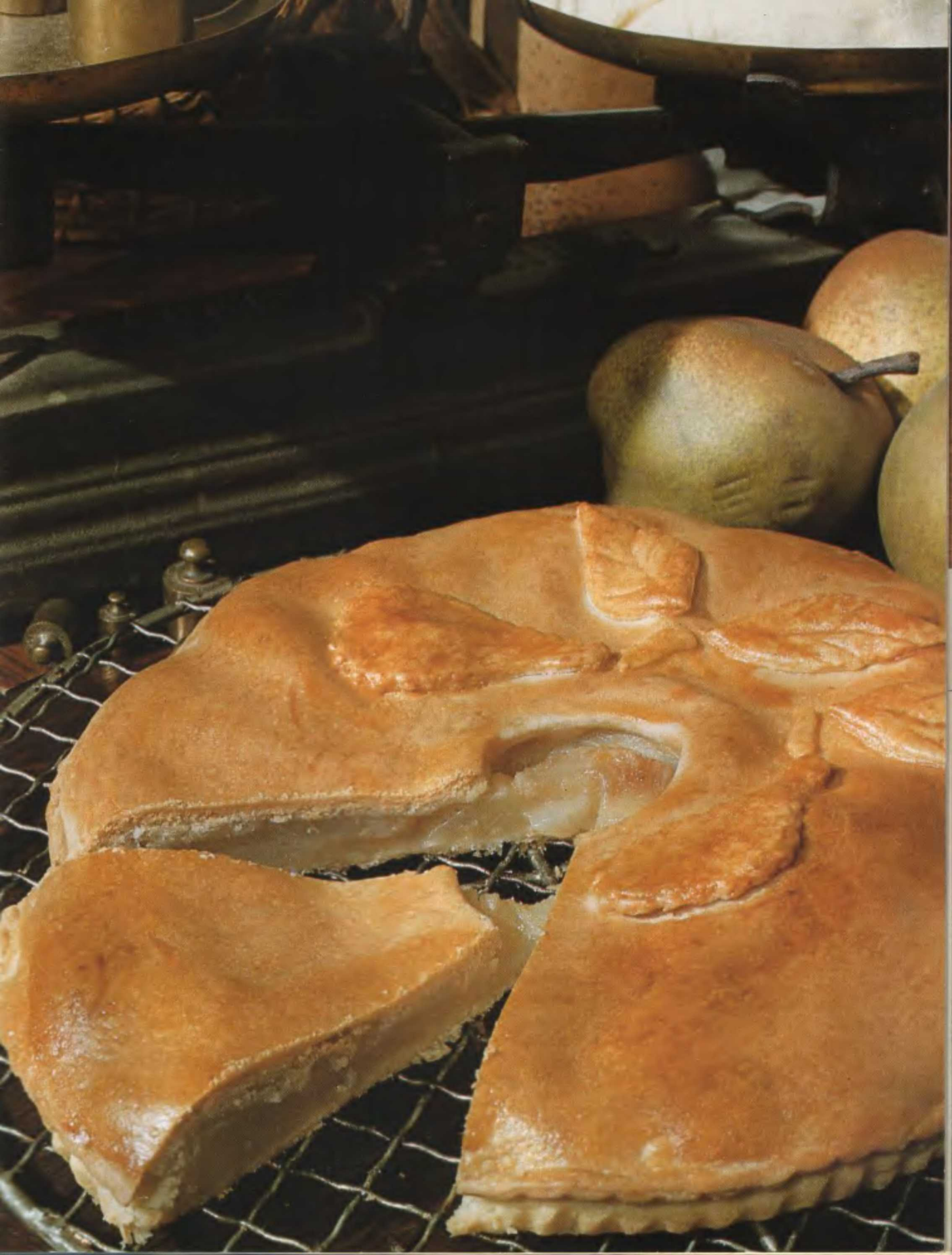
Faire cuire les poires dans le vin et l'eau avec 100 g. de sucre.

Préparer la pâte sablée et la laisser reposer 30 minutes.

Foncer un moule à tarte avec la pâte et la faire blondir au four 10 minutes, thermostat 5.

Disposer en cercle les poires coupées en deux sur la tarte.

Faire un appareil avec le sucre, la crème, les œufs, les amandes et les baies de cassis. En remplir le moule. Faire cuire au four 30 minutes, thermostat 7.





Tarte aux pommes normande

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée.

Garniture :

750 g. de pommes reinettes

125 g. de sucre

50 g. de beurre

*1/2 cuillerée à café de
cannelle*

Crème :

2 œufs

1 dl. de crème fraîche

30 g. de sucre

*1 cuillerée à soupe de
calvados*

Quelques amandes pilées.

Pour flamber :

*1 verre à liqueur de
calvados*

*1 cuillerée à soupe de
sucre.*

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Peler les pommes et les couper en morceaux. Les faire saisir à la poêle contenant le beurre. Ajouter le sucre et la cannelle. Les tranches de pommes doivent rester entières.

Étaler la pâte et en garnir un moule à bord haut. Disposer dessus les tranches de pommes.

Cuire au four, thermostat 7, pendant 30 minutes.

Fouetter la crème et les œufs. Ajouter le sucre et le calvados. Verser sur la tarte, parsemer d'amandes. Achever la cuisson au four pendant 10 minutes.

A la sortie du four saupoudrer de sucre, arroser de calvados et flamber.



Tarte aux pommes à l'ancienne

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée.

Garniture :

1 kg. de pommes

125 g. de beurre

200 g. de sucre

3 œufs

4 macarons

*4 cuillerées à soupe de
marmelade d'abricot.*

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Étaler la pâte et en foncer une tôle à tarte.

Peler les pommes, les couper en deux, en enlever le cœur et les émincer grossièrement.

Faire sauter les pommes dans un peu de beurre sans les écraser. Les disposer sur la pâte et les napper de marmelade d'abricot.

Travailler le reste de beurre réduit en pommade avec les jaunes d'œufs. Lorsque le mélange est mousseux ajouter les blancs d'œufs battus en neige ferme, les macarons réduits en poudre et 150 g. de sucre.

Verser la crème sur la tarte. Lisser le dessus, saupoudrer avec le reste de sucre.

Faire cuire 30 minutes au four, thermostat 7.





Galette aux pommes

Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pâte :

250 g. de farine

125 g. de sucre

50 g. d'amandes en poudre

1 œuf

100 g. de beurre.

50 g. de fruits confits

50 g. de raisins secs

1 cuillerée à soupe de rhum.

Compote :

4 pommes

1 jus de citron

50 g. de cassonade.

1 œuf pour dorer.

Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes.

Laver et arroser les raisins de rhum.

Faire la pâte comme une pâte sablée. Y ajouter les raisins égouttés et les fruits confits hachés. Laisser reposer la pâte 2 heures.

Préparer une compote de pommes et la laisser tiédir.

Étendre la pâte en deux abaisses rondes.

Verser une couche de compote sur l'une des abaisses en laissant 2 cm au bord et l'humidifier. Couvrir avec la deuxième abaisse, souder les bords entre eux.

Badigeonner avec du jaune d'œuf.

Mettre 40 minutes au four, thermostat 6.



Tarte aux pommes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée

1,250 kg. de pommes
reinettes

4 cuillerées à soupe de gelée
de groseille ou framboise

180 g. de sucre

1 verre de vin blanc

1 jus de citron

50 g. de raisins secs

100 g. d'amandes mondées,
effilées

1 fragment d'écorce de
cannelle

1 jaune d'œuf.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Eplucher les pommes, les couper en deux et les épépiner.

Disposer les demi-pommes dans une casserole sans les superposer (recommencer plutôt 2 fois). Verser dessus le jus de citron, le vin, un peu d'eau et 100 g. de sucre ; ajouter la cannelle. Porter sur le feu et faire cuire doucement ; les pommes doivent ramollir sans se défaire. Au terme de la cuisson, les égoutter en recueillant le jus.

Oter la cannelle, ajouter le reste de sucre dans le jus et faire cuire en gelée.

Aplatir la pâte, en foncer un moule à tarte. Badigeonner entièrement de jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau. Piquer le fond à plusieurs endroits pour l'empêcher de boursoufler. Mettre cuire la pâte au four, thermostat 5, jusqu'à ce qu'elle soit joliment dorée.

Après cuisson tartiner le fond de tarte de gelée. Ranger dessus les pommes, saupoudrer d'amandes légèrement grillées au four et de raisins secs gonflés à l'eau chaude et bien séchés. Recouvrir de gelée de pommes encore chaude en l'étalant soigneusement.



✕ ○

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte brisée

8 pommes

50 g. de sucre semoule

1 jus de citron

3 cuillerées à soupe de
gelée de pomme ou de
groseille.

Tarte aux pommes

Préparation et cuisson : 1 heure.

Faire une compote avec 5 pommes, le sucre, 1 verre d'eau et le jus de citron. La laisser tiédir.

Foncer une tourtière avec la pâte. Y verser la compote, puis couvrir avec de fines lamelles de pommes.

Faire cuire 35 minutes, thermostat 7.

A la sortie du four badigeonner de gelée.



Tarte aux pruneaux

Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g. de pâte sablée.

Garniture :

500 g. de pruneaux

5 cl. d'armagnac

50 g. de sucre

1/2 lit. d'eau

1 jaune d'œuf pour dorer.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Y faire cuire les pruneaux. En fin de cuisson ajouter l'armagnac. Laisser macérer à couvert 30 minutes.

Egoutter les pruneaux et les dénoyauter.

Étaler 2/3 de la pâte, en garnir un moule à tarte. Disposer dessus les pruneaux.

Aplatir le reste de pâte et y découper des bandes. Les disposer en croisillons sur la tarte et les badigeonner de jaune d'œuf.

Cuire au four, thermostat 7, pendant 30 minutes.



Galette aux pruneaux

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pruneaux

75 g. de sucre

1/2 lit. d'eau

250 g. de farine

1 œuf

1 cuillerée à café de cognac ou eau-de-vie

2 cuillerées à café d'eau de fleurs d'oranger

1/2 cuillerée à café de sel

150 g. de beurre

Garniture :

50 g. de sucre

50 g. de beurre.

Préparation et cuisson : 1 heure 50 minutes.

Mettre les pruneaux dans l'eau froide sucrée.

Porter lentement à ébullition et faire cuire pendant 45 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Egoutter les pruneaux, les dénoyauter.

Mettre la farine en fontaine. Casser l'œuf au centre, ajouter le sel, les parfums, le beurre en morceaux et pétrir le tout à la main. Laisser reposer au frais 20 minutes.

Étaler la pâte au rouleau et la plier en quatre comme une serviette à thé. L'étaler à nouveau en la faisant aussi mince que possible. Garnir le fond et les bords d'un moule beurré (une tourtière de 24 cm) comme pour une tarte. Disposer quelques demi-pruneaux sur le fond. Recouvrir avec un disque de pâte très mince. Remplir ainsi le moule alternativement de pâte et de pruneaux.

Terminer par un disque de pâte que l'on soude au bord avec un peu d'eau. Saupoudrer largement de sucre, mettre quelques petits morceaux de beurre et faire cuire au four, thermostat 5, pendant 1 heure.





Tarte aux quetsches

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pâte brisée :

250 g. de farine

135 g. de beurre

35 g. de sucre

1 pincée de sel

15 cl. d'eau environ.

Garniture :

800 g. de quetsches.

Nappage :

50 g. de gelée d'abricot ou

25 g. de sucre glace.

Préparation et cuisson : 50 minutes.

Faire une pâte brisée. La laisser reposer 20 minutes.

Foncer un moule avec la pâte, piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Couper les quetsches en deux et les dénoyauter. Ranger les demi-fruits sur le fond de tarte, la partie bombée contre la pâte.

Mettre au four, thermostat 7, pendant 20 minutes environ.

A la sortie du four napper les tartelettes de gelée ou les saupoudrer de sucre glace.



Tarte aux raisins

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte sablée

700 g. de raisins

4 blancs d'œufs

125 g. d'amandes ou de
noisettes moulues

125 g. de sucre.

Préparation et cuisson : 35 minutes.

Etendre la pâte dans un moule à tarte.

Saupoudrer avec une partie des amandes moulues.

Recouvrir de grains de raisins. Faire cuire au four, thermostat 6, pendant 10 minutes.

Garnir avec les blancs d'œufs montés en neige, additionnés du reste d'amandes et le sucre.

Cuire au four, thermostat 8, pendant 20 minutes.

OU

Préparation et cuisson : 1 heure.

Etaler la pâte et en garnir une tourtière.

Egrener, laver, sécher les raisins et les répartir sur la pâte.

Mélanger au fouet les œufs, le lait, le sucre et les noisettes hachées. Verser l'appareil sur les raisins.

Faire cuire au four 40 minutes, à thermostat 7.

Ingrédients :

300 g. de pâte sablée

90 g. de noisettes

8 cuillerées de lait

2 œufs

75 g. de sucre

700 g. de raisins.





Tarte aux reines-claude

Pour 8 personnes

Ingrédients :

400 g. de pâte brisée
750 g. de reines-claude
dénoyautées
50 g. de beurre
25 g. de sucre
2 cuillerées à soupe d'eau-
de-vie de fruits
1 jaune d'œuf pour dorer.

Crème :

50 g. de beurre
75 g. d'amandes en poudre
100 g. de sucre
1 œuf + 3 jaunes
25 g. de maïzena
1/4 lit. de lait.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Faire fondre le beurre et y mettre chauffer les reines-claude très rapidement, les saupoudrer de sucre et les flamber à l'eau-de-vie.

Garnir un moule à tarte avec la pâte. Disposer dessus les reines-claude.

Travailler 50 g. de beurre avec la poudre d'amandes, 50 g. de sucre et 1 œuf entier.

Battre 3 jaunes d'œufs et le reste de sucre, y mélanger la maïzena diluée avec un peu de lait. Verser dessus le lait bouillant en tournant. Faire donner un bouillon en battant vivement. Laisser refroidir la crème, puis y incorporer le beurre aux amandes.

Répartir la crème sur la tarte, garnir avec des croisillons de pâte, dorer au jaune d'œuf. Cuire au four thermostat 8, 35 minutes.



Tarte des 4 saisons

Pour 6 personnes

Ingrédients :

200 g. de pâte sablée
Pâte à choux
Fruits au choix
2 dl. de crème pâtissière
Gelée de groseille ou
d'abricot
1 œuf pour badigeonner.

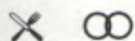
Préparation et cuisson : 1 heure.

Garnir le tour d'un disque en pâte sablée, d'un cordon de pâte à choux. Former au centre des triangles avec de la pâte à choux. Les badigeonner au jaune d'œuf et faire cuire 20 minutes au four, thermostat 7.

Remplir chaque compartiment de crème pâtissière et disposer dans chacun des fruits différents, les lustrer avec la gelée.







Tarte à la rhubarbe

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de pâte sablée
6 bâtons de rhubarbe
100 g. de sucre.

Flan :

2 œufs
2 dl. de crème fraîche
50 g. de sucre.

Préparation et cuisson : 1 heure 40 minutes.

Eplucher la rhubarbe et la couper en tronçons de 2 cm.
Couvrir de sucre et laisser macérer 1 heure.

Étendre la pâte et la disposer dans un moule à tarte.

Egoutter la rhubarbe, la répartir sur le fond de tarte.
Faire cuire 10 minutes au four, thermostat 8.

Battre les œufs, la crème et le sucre et en napper la rhubarbe. Prolonger la cuisson 15 minutes.



Tarte au riz

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g. de pâte sablée.

Appareil riz :

40 cl. de lait
85 g. de riz
115 g. de sucre vanillé
Sel.

Appareil flan :

25 cl. de lait
50 g. de sucre
1 œuf
5 cl. de kirsch, rhum ou
1 zeste de citron.

150 g. de fruits secs au
choix : abricots, pommes,
pruneaux sans noyaux
85 g. de raisins secs trem-
pés dans 5 cl. de rhum
Un peu de sucre.

Préparation et cuisson : 40 minutes.

Faire tremper les fruits secs une nuit à l'eau froide. Les mettre ensuite dans de l'eau froide légèrement sucrée pour les faire cuire.

Blanchir le riz 5 minutes à l'eau bouillante, le rincer à l'eau froide, le mettre à cuire dans le lait bouillant additionné de sel et de sucre vanillé. Cuire à tout petit feu 25 minutes, puis verser dans une terrine.

Lorsque le riz est froid y mélanger les raisins secs mis préalablement à tremper dans du rhum.

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre.

Battre l'œuf avec l'autre moitié. Verser dessus le lait bouillant ; passer au chinois. Laisser refroidir et mélanger au riz froid. Ajouter le parfum au choix.

Foncer un moule à tarte avec la pâte. Garnir de noyaux et faire cuire à blanc, c'est-à-dire jusqu'à ce que la croûte soit juste solidifiée. Enlever les noyaux et à la place disposer les fruits secs.

Recouvrir de l'appareil au riz et terminer la cuisson au four, thermostat 7, 20 minutes.



Tourte à la rhubarbe

Pour 8 personnes

Ingrédients :

500 g. de pâte brisée

750 g. de rhubarbe

75 g. de sucre

1 œuf pour dorer.

Garniture :

75 g. de poudre d'amandes

1 œuf

75 g. de sucre

3 cuillerées à soupe de
crème fraîche.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Peler, couper la rhubarbe en tronçons d'un centimètre. La soupoudrer de 75 g. de sucre et la laisser macérer 30 minutes.

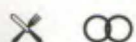
Étaler la moitié de la pâte et en foncer une tourtière.

Egoutter la rhubarbe, la disposer sur le fond de pâte.

Battre les ingrédients de la garniture, verser sur la rhubarbe.

Aplatir le reste de pâte et en couvrir la tarte. Dorer à l'œuf et décorer.

Faire cuire 40 minutes au four, thermostat 7.



Biscuit à l'ananas

Pour 6 personnes

Ingédients :

200 g. de sucre en poudre

200 g. de farine

4 œufs entiers

1 cuillerée à café de levure chimique

1 boîte de tranches d'ananas

3 cuillerées à soupe de sucre

Cerises confites et angélique pour garnir

Un peu de beurre pour le moule.

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Egoutter l'ananas en conservant le jus.

Battre le sucre avec les œufs entiers, puis ajouter la farine et la levure.

Couper une partie des ananas en morceaux et les incorporer à la pâte.

Beurrer un moule à manqué, y verser le mélange et mettre au four, thermostat 6 pendant 35 minutes environ.

Pendant ce temps faire réduire le jus d'ananas avec les 3 cuillerées à soupe de sucre jusqu'à consistance de sirop.

Démouler le gâteau, le garnir avec les tranches d'ananas restantes. Verser dessus le jus en nappes. Disposer au centre de chaque tranche d'ananas 1 cerise confite.

Piquer debout, dans les interstices, de l'angélique coupée en losanges.

Laisser refroidir le gâteau.





Pour 10 personnes

Ingédients :

200 g. de beurre + 20 g.
 200 g. de sucre
 4 œufs
 1 pointe à couteau de sel
 300 g. de farine
 50 g. d'amandes
 1 cuillerée de crème
 1 bocal de cerises + 250 g. de
 cerises fraîches (facultatif)
 5 cl. de kirsch
 1 sachet de levure chimique
 1 cuillerée à soupe de
 confiture de cerise
 25 cl. de crème fouettée.

Gâteau aux cerises

Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes.

Egoutter le bocal de cerises en recueillant le jus.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le beurre réduit en pommade, le sel, la farine, la levure, les amandes en poudre, la crème. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Y incorporer les blancs battus en neige.

Verser dans un moule et faire cuire 40 minutes au four, thermostat 6.

Faire réduire le jus des cerises, ajouter le kirsch.

Après refroidissement couper le gâteau horizontalement. Arroser le fond avec le jus. Le garnir de crème fouettée, de cerises et le reformer.

Glacer le dessus de confiture de cerise et le décorer de crème fouettée et de cerises fraîches.



Couronne aux fraises

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 couronne en pâte à
choux (p. 117)
5 dl. de crème
100 g. de sucre glace
200 g. de purée de fraises
200 g. de fraises fraîches
1 cuillerée de kirsch
5 feuilles de gélatine
25 cl. de crème pâtissière
20 g. de sucre glace.

Préparation et cuisson : 20 minutes.

Faire ramollir les feuilles de gélatine à l'eau froide, puis les faire fondre dans le kirsch tiède. Les ajouter dans la crème pâtissière lisse, avec la purée de fraises, et délicatement la crème et le sucre en chantilly.

Couper la couronne en deux horizontalement, garnir le fond avec la préparation, à l'aide d'une poche à douille, couvrir avec la deuxième partie, saupoudrer de sucre glace et piquer des fraises dans la crème.

On peut également garnir la couronne de crème chantilly et le centre avec des fraises ou des framboises.





XX ∞

Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pâte :

150 g. de sucre

5 œufs

40 g. de farine

40 g. de fécule

Garniture :

2 dl. de crème pâtissière

500 g. de fraises

Sucre glace.

Biscuit roulé aux fraises

Préparation et cuisson : 55 minutes.

Dans une terrine mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs en remuant bien, ajouter ensuite la farine et la fécule par petites quantités.

Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la préparation précédente.

Graisser une tôle carrée à bords et y étaler la pâte à 2 cm d'épaisseur environ.

Placer le gâteau aux 3/4 de la hauteur dans le four. Faire cuire, thermostat 5, pendant 20 minutes sans ouvrir le four.

Après cuisson, démouler immédiatement le biscuit en le retournant sur un linge saupoudré de sucre et le rouler ensemble. Au bout de 15 minutes, dérouler le gâteau et étaler dessus une bonne couche de crème. Y parsemer des fraises.

Rouler le tout ensemble. Saupoudrer de sucre glace et décorer de fraises.



Fraisier

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 génoise (p. 117)

Crème au beurre parfumée
au kirsch

500 g. de fraises

150 g. de pâte d'amandes.

Sirop :

1 dl. d'eau

100 g. de sucre

5 cl. de kirsch.

Préparation et cuisson : 30 minutes.

Faire bouillir l'eau avec le sucre quelques instants.
Retirer du feu et ajouter le kirsch. Laisser tiédir.

Couper la génoise en deux, arroser le fond avec le sirop.
Masquer avec un peu de crème au beurre. Y ranger des
fraises bien serrées, entières au centre, coupées en deux au
bord et les couvrir de crème. Poser la deuxième partie
dessus et tartiner légèrement de crème.

Etendre la pâte d'amandes, y couper un carré de même
dimension que le gâteau et l'y placer.

Décorer avec un motif.



Biscuit aux fraises

Pour 10-12 personnes

Ingrédients :

Biscuit :

6 œufs

150 g. de sucre

Zeste d'1 citron râpé

1 pointe de sel

1 cuillerée à café rase de

levure chimique

150 g. de farine.

Crème :

1/2 lit. de lait

100 g. de sucre

1 sachet de crème pâtissière

250 g. de beurre

2 cuillerées à soupe de

confiture de fraise

400 g. de fraises.

Décor :

500 g. de fraises

1 sachet de nappage

50 cl. de crème

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de Kremfix

2 cuillerées à soupe de

sucre.

Préparation et cuisson : 1 heure 50 minutes.

Battre les jaunes d'œufs en mousse. Ajouter le sucre, le
zeste de citron. Incorporer la farine et la levure tamisée, et
le sel.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les mélanger
délicatement à la pâte.

Verser dans un moule beurré et fariné et faire cuire à
four moyen pendant 40 à 50 minutes (180°).

Prélever un peu de lait froid pour délayer la préparation
crème pâtissière. Porter le reste à ébullition avec le sucre.

Ajouter la préparation et remettre sur le feu pendant 2 à
3 minutes. Incorporer la confiture de fraise à la fin de la
cuisson. Laisser refroidir.

Beurre et crème doivent avoir la même température.
Tourner le beurre en mousse et ajouter la crème par
petites quantités.

Couper le gâteau en 3 tranches horizontales.

Mettre une couche de crème sur chaque partie, puis
couvrir de fraises coupées en tranches et reformer le
biscuit.

Décorer le dessus avec des fraises entières ou coupées en
deux si elles sont trop grosses. Les recouvrir de nappage.

Battre la crème, avec le Kremfix et le sucre vanillé, en
chantilly et décorer les bords et le dessus du gâteau à l'aide
d'une poche à douille.

Garder le biscuit aux fraises au frais.





Savarin

Pour 6 personnes

Ingrédients :

3 œufs
30 g. + 75 g. de sucre fin
220 g. de farine
100 g. de beurre
15 cl. de lait
20 g. de levure de boulanger.
Sirop :
1 verre à liqueur de kirsch
200 g. de sucre
500 g. de fraises.

Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes.

Battre les œufs dans une terrine avec 30 g. de sucre. Ajouter la farine en 2 ou 3 fois en remuant.

Faire fondre le beurre et l'incorporer à la préparation. Dès que la pâte est lisse, ajouter la levure délayée dans le lait à peine tiède. Travailler la pâte 10 minutes.

Couvrir la terrine avec un linge et laisser reposer la pâte à température ambiante pendant 2 heures. Elle doit avoir doublé de volume. La remuer doucement avec une spatule avant de la verser dans un moule à savarin largement beurré et fariné.

Laisser lever la pâte dans le moule pendant 45 minutes. Mettre au four, thermostat 6, pendant 30 minutes.

Laver les fruits sous un filet d'eau et les équeuter.

Lorsque le gâteau est cuit, tremper le fond du moule dans de l'eau froide. Le retourner sur un plat de service.

Amener 1/3 lit. d'eau à ébullition et hors du feu ajouter le kirsch. En imbiber le savarin chaud.

Verser les fraises bien égouttées au centre du gâteau refroidi.



Baba aux raisins

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de farine
100 g. de beurre
60 g. de sucre
3 œufs
15 cl. de lait
20 g. de levure de boulanger
1 pincée de sel
80 g. de raisins secs
2 dl. de rhum
150 g. de sucre.

Préparation et cuisson : 3 heures 30 minutes.

Laver les raisins secs et les faire tremper dans du rhum.

Délayer la levure dans le lait et ajouter 3 cuillerées de farine, remuer pour rendre le mélange homogène. Laisser lever 2 heures à température 18°.

Ajouter le beurre ramolli, les œufs battus, 60 g. de sucre, le reste de farine. Battre la pâte 10 minutes. Y incorporer les raisins et la verser dans un moule beurré ; il ne doit être rempli qu'à demi. Laisser encore lever 30 minutes.

Mettre cuire au four, thermostat 6, pendant 40 minutes.

Faire cuire 1/2 lit. d'eau avec 150 g. de sucre et le rhum. Dès l'ébullition, verser sur le baba encore chaud.





Gâteau taillefine

Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 fromages frais Taillefine
100 g. de lait écrémé en
poudre
4 œufs
100 g. de sucre en poudre
150 g. de farine
1/3 sachet de levure
chimique
1 pincée de sel
5 cl. d'alcool de fraise
Fraises pour décorer
50 g. de sucre glace.

Préparation et cuisson : 55 minutes.

Mélanger les fromages, la poudre de lait, les œufs battus, le sel, le sucre, l'alcool, la farine, la levure. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Beurrer un moule et y verser la pâte. Faire cuire 30 minutes au four, au bain-marie, thermostat 7. Démouler le gâteau sur une grille et le saupoudrer de sucre glace.

Juste avant de servir, décorer avec des fraises.





xx ∞

Pour 8 personnes

Ingrédients :

200 g. de farine

4 yogourts

4 œufs

150 g. de sucre

1/2 paquet de levure chimique

5 cl. d'alcool de mirabelle

300 g. de mirabelles au sirop.

Gâteau lorrain

Préparation et cuisson : 1 heure.

Séparer les blancs d'œufs des jaunes.

Travailler les jaunes et le sucre (à blanc). Ajouter la farine et la levure, bien mélanger. Incorporer les yogourts un par un, puis l'alcool. Mélanger doucement les blancs en neige à la préparation.

Beurrer un moule à bord haut. Y verser la moitié de la pâte, poser dessus les mirabelles égouttées, compléter avec l'autre moitié de pâte.

Cuire au four pendant 35 minutes sur thermostat 6.

Peut être servi avec une crème anglaise.



Vaucluse

Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pâte :

6 œufs

300 g. de sucre

60 g. de farine

90 g. de fécule de pommes de terre

1 cuillerée à soupe de rhum.

Garniture :

500 g. de framboises.

Chantilly :

50 cl. de crème fraîche

3 cuillerées à soupe de sucre glace.

Décor :

50 g. de chocolat blanc.

Préparation et cuisson : 1 heure 40 minutes.

Bien travailler les jaunes d'œufs et le sucre pendant 15 minutes environ. Ajouter ensuite la farine et la fécule ; bien mélanger sans battre. Mettre la cuillerée de rhum.

Pour finir incorporer les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Verser dans un moule bien beurré et mettre cuire 1 heure au four, thermostat 6.

Préparer la chantilly en battant la crème et le sucre et la mettre au frais.

Après cuisson démouler le biscuit et le laisser refroidir. Le couper transversalement. Tartiner le premier disque avec une partie de la crème et garnir de framboises.

Reformer le gâteau. Etaler sur la surface et sur les côtés le restant de la crème. Râper le chocolat blanc par-dessus.



Gâteau au chocolat blanc

Pour 8 personnes

Ingrédients :

200 g. de sucre

200 g. de beurre

200 g. de farine

200 g. d'amandes moulues

1/2 sachet de levure chimique

200 g. de chocolat blanc

5 œufs

Glaçage au chocolat (voir page 121)

Fruits confits.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Tourner le sucre avec les jaunes d'œufs en mousse blanchâtre. Ajouter le beurre ramolli, les amandes, le chocolat râpé, la farine et la levure tamisées.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme et l'incorporer délicatement à la pâte.

Faire cuire au four 45 minutes, thermostat 6.

Après refroidissement du gâteau garnir le dessus et le tour d'un glaçage au chocolat.

Réaliser un décor avec des fruits confits.





Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pâte :

4 œufs

125 g. de sucre

100 g. de farine

25 g. de chocolat en poudre
non sucré.

Chantilly :

1/2 lit. de crème fraîche

60 g. de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé.

Sirop :

1/4 lit. d'eau

100 g. de sucre

5 cl. d'eau-de-vie de
framboise.

Garniture :

150 g. de framboises

50 g. de sucre

100 g. de chocolat fondant
en copeaux pour saupoudrer.

Biscuit vosgien

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Sucrer les framboises 2 heures à l'avance.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanchâtre. Ajouter la farine, le chocolat en poudre, puis les blancs d'œufs battus en neige très ferme.

Verser la pâte dans un moule à biscuit bien beurré. Cuire au four pendant 1 heure (thermostat 6).

Battre la crème et les sucres en chantilly.

Faire le sirop, ajouter l'eau-de-vie de framboise.

Quand le gâteau est refroidi, le détailler en 3 abaisses.

Recouvrir la première d'une pellicule de crème chantilly, puis de framboises sucrées. Placer la deuxième abaisse en l'imbibant avec un peu de sirop et recouvrir comme la première abaisse. Ajouter la troisième abaisse, imbiber le dessus et masquer le tout de chantilly, puis de chocolat en copeaux.

Garnir la génoise de pointes de chantilly et de framboises.

Réserver au frais.



Pour 8 personnes

Ingrédients :

Fond en pâte à biscuit :

3 œufs

3 cuillerées à soupe d'eau

150 g. de sucre

120 g. de farine.

Sirop :

2 dl. de jus de framboise +

50 g. de sucre

5 cl. d'eau-de-vie de
framboises.

Garniture :

500 g. de framboises

100 g. de sucre

20 cl. de crème chantilly

4 cuillerées à soupe de gelée
de framboise pour napper.

Gâteau aux framboises

Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes.

Battre les jaunes d'œufs, l'eau tiède et le sucre en mousse. Ajouter la farine tamisée et les blancs d'œufs battus en neige ferme. Verser cette pâte dans un moule à biscuit largement beurré et fariné. Cuire pendant 15 à 20 minutes au four, thermostat 5. Laisser refroidir le gâteau.

Si nécessaire, laver les fruits et bien les égoutter.

Les mettre à macérer dans une terrine avec le sucre pendant 2 heures. Les égoutter et réserver le jus.

Faire un sirop avec 2 dl. de ce jus et 50 g. de sucre. Quand il a tiédi y ajouter l'eau-de-vie. Le répandre sur le fond en pâte à biscuit refroidi.

Disposer les fruits sur le gâteau et les napper de gelée diluée avec 1 cuillerée d'eau et légèrement tiédie.

Garnir avec la crème chantilly.

On peut napper le fond de gâteau avec une crème pâtissière avant d'y disposer les fruits. Recouvrir de gelée et garnir avec la crème chantilly.





Biscuit aux pommes

Pour 8 personnes

Ingrédients :

125 g. de beurre
125 g. de sucre
3 œufs
Jus de citron
200 g. de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 pointe de sel
3 cuillerées à soupe de lait
500 g. de petites pommes
Sucre glace pour saupoudrer.

Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes.

Tourner le beurre en crème. Ajouter petit à petit le sucre, les œufs, l'arôme, le sel.

Incorporer peu à peu la farine tamisée et la levure, puis le lait.

Verser la pâte dans un moule beurré.

Eplucher les pommes, les couper en quatre et inciser la partie bombée, les disposer sur la pâte. Cuire 50 minutes au four, thermostat 6.

Saupoudrer le gâteau de sucre glace à la sortie du four.



Surprise normande

Pour 8 personnes

Ingrédients :

Biscuit roulé :

40 g. de farine
40 g. de fécule
100 g. de sucre fin
4 œufs.

Garniture :

500 g. de pommes
50 g. de beurre
1/2 citron.

Crème pâtissière :

1/2 lit. de lait
125 g. de sucre
2 jaunes d'œufs
75 g. de farine.

Crème au beurre :

150 g. de sucre
250 g. de beurre
3 jaunes d'œufs
1 sachet de sucre vanillé.

Décor :

Quartiers de pommes
caramélisés.

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Travailler les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (15 minutes). Ajouter doucement farine et fécule, puis les blancs d'œufs battus en neige ferme. Verser la pâte sur une plaque beurrée et faire cuire au four 20 minutes, thermostat 5.

Préparer la crème au beurre en faisant cuire le sucre avec un verre d'eau jusqu'au filet. Le verser sur les jaunes d'œufs battus en fouettant vigoureusement jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le beurre progressivement par noisettes. Ajouter le sucre vanillé.

Faire la crème pâtissière.

Eplucher les pommes, les couper en petits dés en les mettant au fur et à mesure dans le jus de citron.

Faire chauffer 50 g. de beurre. Lorsqu'il est noisette y verser les pommes, couvrir le récipient pour éviter la coloration (elles doivent rester blondes). Lorsqu'elles sont cuites les mélanger à la crème pâtissière.

A la sortie du four retourner le gâteau sur un linge saupoudré de sucre fin et rouler le tout.

Dérouler le gâteau refroidi et y étaler la crème pâtissière, le rouler à nouveau. Le tartiner de crème au beurre.

Décorer de quartiers de pommes caramélisés.





Pavé au chocolat

Pour 8 personnes

Ingrédients :

250 g. de biscuits à la
cuillère ou morceaux de
gâteau de Savoie
500 g. de chocolat
1 verre de kirsch
1 verre d'eau
75 g. de beurre
2 œufs.

Préparation et cuisson : 20 minutes.

Tremper les biscuits dans le mélange kirsch - eau, les ranger au fond d'un saladier.

Faire fondre le chocolat dans un peu d'eau, à ébullition retirer la casserole du feu, y incorporer le beurre réduit en pommade, en tournant constamment, puis les deux œufs entiers bien battus à l'avance, mélanger le tout, verser sur les biscuits, mettre au froid.



Charlotte au chocolat

Pour 8 personnes

Ingrédients :

150 g. de biscuits à la
cuillère
1 cuillerée à soupe de rhum
125 g. de chocolat
5 œufs
75 g. de sucre
60 g. de beurre
Coulis de fruits rouges.

Préparation et cuisson : 30 minutes.

Faire fondre le chocolat dans très peu d'eau. Ajouter l'un après l'autre, en remuant, le sucre, le beurre, le rhum, 4 jaunes d'œufs, les 5 blancs battus en neige très ferme.

Tapisser le fond et les bords d'un moule à charlotte beurré avec les biscuits passés dans le coulis de fruits. Verser le chocolat au centre. Couvrir de biscuits et mettre au frais jusqu'au moment de servir. Napper de coulis de fruits.

On peut servir la charlotte avec de la crème chantilly.



Diplomate au chocolat

Pour 8 personnes

Ingrédients :

250 g. de chocolat
1 cuillerée de crème
175 g. de beurre
150 g. de biscuits boudoirs
80 g. de sucre glace
75 g. d'amandes mondées
hachées
1 sachet de sucre vanillé
6 tranches d'oranges en
confiture.

Préparation et cuisson : 30 minutes.

Mixer les biscuits.

Faire fondre le chocolat avec la crème au bain-marie. Hors du feu y incorporer le beurre coupé en morceaux, les sucres, les amandes, les biscuits en poudre.

Travailler le tout pour obtenir un mélange homogène.

Verser dans un moule rectangulaire garni de papier cellophane (pour faciliter le démoulage).

Mettre au réfrigérateur une nuit.

Démouler sur un plat de service et décorer avec les rondelles d'oranges.





Caraque

Pour 10 personnes

Ingrédients :

3 œufs

100 g. de sucre

25 g. de cacao

25 g. d'amandes

45 g. de beurre

60 g. de farine.

Crème :

3 blancs d'œufs

125 g. de sucre en poudre

25 g. de cacao

1 cuillerée d'eau

75 g. + 140 g. de beurre.

Granulés et copeaux de
chocolat

Sucre glace.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Mettre dans une terrine les jaunes d'œufs et le sucre. Travailler en incorporant peu à peu le cacao, les amandes grillées et râpées, le beurre réduit en pommade, les blancs battus en neige en les alternant avec la farine.

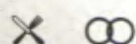
Verser la préparation dans un moule beurré. Mettre cuire au four, thermostat 6, 20 à 25 minutes.

Dans une casserole placée dans un bain-marie sur feu moyen, travailler les blancs en neige avec le sucre, puis ajouter le cacao dilué avec une cuillerée d'eau et 75 g. de beurre. Quand la crème est bien mousseuse ajouter le reste de beurre par petites quantités. Laisser refroidir.

Couper horizontalement le gâteau refroidi et le fourrer de cette crème.

Rouler le tour dans des granulés de chocolat. Couvrir le dessus de copeaux de chocolat ; y poser un pochoir et saupoudrer de sucre. Retirer délicatement le carton.

Placer le gâteau au frais jusqu'au moment de servir.



Tarte au chocolat

Pour 6 personnes

Ingrédients :

150 g. de beurre

300 g. de sucre

1 sachet de sucre vanillé

5 œufs

5 cl. de rhum

1 pincée de sel

200 g. de farine

75 g. de chocolat

1/2 sachet de levure

chimique

200 g. d'amandes

3 cuillerées à soupe de lait

Sucre glace.

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Battre le beurre, le sucre, le sucre vanillé, les œufs, le rhum et le sel.

Incorporer ensuite la farine, le chocolat râpé, la levure puis les amandes mondées et moulues et éventuellement le lait.

Verser la pâte dans un moule bien beurré et faire cuire au four thermostat 5, 1 heure environ.

A la sortie du four, couvrir avec un pochoir et saupoudrer de sucre glace.



xx ∞

Gâteau chocolat aux cerises

Pour 10-12 personnes

Ingrédients :

Pâte :

150 g. de beurre
150 g. de sucre
1 sachet de sucre vanillé
150 g. de chocolat
150 g. de farine
6 œufs
1 cuillerée à café de levure chimique.

Crème :

1/2 lit. de crème fraîche
1 tasse de chocolat en poudre
50 g. de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de Kremfix.

Garniture :

1 boîte de cerises au sirop.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Travailler le beurre en mousse. Ajouter le sucre et le sucre vanillé, puis les jaunes d'œufs et le chocolat ramolli au bain-marie. Incorporer la farine et la levure tamisées.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et les mélanger délicatement à la pâte.

Répartir la pâte sur un papier sulfurisé rectangulaire à bords relevés et la faire cuire au four thermostat 6 pendant 20 à 25 minutes.

Préparer la crème chantilly. En réserver une tasse pour le décor. Ajouter le chocolat en poudre au reste de crème.

Couper le gâteau refroidi en deux parts égales, et le fourrer de chantilly chocolatée. Enrober les bords du gâteau de crème chocolatée et en décorer le dessus en alternant avec la crème chantilly nature, à l'aide d'une poche à douille.

Disposer les cerises bien égouttées au milieu.





Profiteroles au chocolat

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pâte à choux (p. 117)

50 cl. de crème fraîche

3 cuillerées à soupe de sucre glace.

Sauce :

200 g. de chocolat fondant

20 cl. de crème fraîche.

Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes.

Préparer la pâte à choux, la laisser reposer 20 minutes.

Disposer sur une tôle de petits tas de pâte et les mettre cuire au four, thermostat 6, pendant 30 minutes. Laisser refroidir les petits choux.

Battre la crème fraîche et le sucre glace.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et ajouter les 20 cl. de crème fraîche.

Fendre les petits choux et les remplir de crème fouettée.

Les disposer en pyramide et les arroser de chocolat chaud.

Servir tiède ou froid.



Forêt-Noire

Pour 10 personnes

Ingrédients :

Pâte :

180 g. de farine

280 g. de sucre

8 œufs

125 g. de chocolat à cuire

1 sachet de levure chimique

Beurre pour le moule.

Garniture :

2 cuillerées à soupe de rhum

1 boîte de cerises de 265 g.

4 cuillerées à soupe de gelée de framboise.

Chantilly :

50 cl. de crème fraîche

3 cuillerées à soupe de sucre glace

30 g. de cacao

25 g. de paillettes de chocolat pour saupoudrer.

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'incorporer au mélange en remuant. Puis ajouter la farine, la levure et enfin délicatement les blancs d'œufs battus en neige.

Beurrer copieusement un moule à biscuit et y verser la pâte. Mettre cuire au four, thermostat 7, pendant 45 minutes environ.

Battre la crème en chantilly, y ajouter le sucre et le cacao. Mettre au frais.

Egoutter les cerises, les tremper dans le rhum.

Après cuisson du gâteau le laisser refroidir, puis le couper en trois galettes.

Tartiner la première de crème chantilly, y répartir des cerises. Couvrir avec une deuxième galette, badigeonner de gelée. Terminer en couvrant de la troisième galette. Napper le biscuit de crème chantilly et saupoudrer généreusement de paillettes de chocolat.

Décorer avec le reste de crème chantilly et des cerises.





✂ ✂ ∞

Pour 6 personnes

Ingédients :

1 génoise en forme de cœur (p. 117)

Crème ganache (p. 121)

50 g. de cacao

50 g. de granulés de chocolat

1 motif décoratif (facultatif).

Cœur au chocolat

Préparation et cuisson : 20 minutes.

Couper la génoise en 3 épaisseurs et la fourrer avec la crème ganache. Après l'avoir reconstituée masquer le dessus et le tour avec une fine couche de crème.

Saupoudrer le dessus de cacao et le tour de granulés.

Garnir d'un motif décoratif.



Gâteau marbré

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de farine
100 g. de beurre
100 g. de sucre
2 œufs
1/2 sachet de levure
chimique
1,5 dl. de lait
25 g. de cacao.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Tourner le beurre et le sucre en mousse. Incorporer les jaunes d'œufs, le lait, puis la farine et la levure. Ajouter les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Partager alors la pâte en deux parties. Dans l'une de ces parties, ajouter le cacao.

Verser la pâte dans un moule beurré en alternant les couches de pâte. Terminer par la pâte sans cacao.

Mettre cuire au four, thermostat 6, environ 40 minutes.



Reine de Saba

Pour 6 personnes

Ingrédients :

3 œufs
150 g. de sucre en poudre
125 g. de chocolat râpé
125 g. de beurre
150 g. de farine
50 cl. de crème fraîche
25 g. de sucre glace
3 cuillerées à soupe de lait.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Faire fondre le beurre sans le laisser cuire.

Mélanger dans une terrine le chocolat râpé, la farine, le sucre en poudre, le beurre fondu tiède.

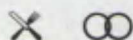
Ajouter les 3 jaunes d'œufs, puis le lait. Battre les blancs en neige ferme, les ajouter à la pâte et mélanger.

Beurrer un moule en couronne au pinceau, y verser la préparation.

Faire cuire au four, thermostat 6, pendant 30 minutes environ. Démouler sur le plat de service.

Battre la crème et le sucre glace en chantilly.

Décorer le centre du gâteau avec la crème.



Gâteau amandine

Pour 6 personnes

Ingrédients :

125 g. de chocolat
125 g. d'amandes moulues
125 g. de beurre
125 g. de sucre
125 g. de farine
3 œufs
1 demi-paquet de levure
1 pointe de sel
1,5 dl. de lait.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Tiédifier le lait avec le beurre et le chocolat en remuant à la spatule jusqu'à ce qu'ils soient fondus.

Ajouter le sel, les amandes, les œufs, la farine, la levure.

Verser dans un moule beurré et faire cuire au four thermostat 6, 45 minutes.





Biscuit d'anniversaire

Pour 8 personnes

Ingrédients :

4 œufs
250 g. de beurre
200 g. de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
250 g. de farine
250 g. de noisettes moulues
100 g. de chocolat
1 sachet de crème pâtissière
1/2 lit. de lait
100 g. de sucre
250 g. de beurre
Paillettes de chocolat.

Préparation et cuisson : 1 heure 25 minutes.

Tourner le beurre en mousse. Ajouter peu à peu le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Incorporer la farine, la levure et les noisettes par petites quantités.

Verser la pâte dans un moule à charnière beurré. Faire cuire au four, thermostat 6, pendant 55 minutes.

Préparer la crème. Délayer la poudre pour crème pâtissière dans un peu de lait. Ajouter le sucre au reste de lait et porter à ébullition. Verser la poudre délayée dans le lait bouillant en remuant. Remettre sur le feu pendant 2 minutes, sans cesser de remuer. Ajouter le chocolat ramolli au bain-marie. Laisser refroidir.

Tourner le beurre en mousse. Ajouter la crème pâtissière. (Beurre et crème doivent impérativement avoir la même température). Bien mélanger.

Couper le gâteau en deux horizontalement. Etaler une couche de crème sur la tranche inférieure et poser la deuxième dessus.

Napper le biscuit de crème et recouvrir de paillettes de chocolat. Garnir avec le reste de crème à l'aide d'une poche à douille.







Mascotte

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 génoise (p. 117)
1/2 lit. de crème pâtissière
parfumée au rhum
300 g. d'amandes effilées
100 g. de sucre
2 dl. de rhum
6 blancs d'œufs
200 g. de sucre
100 g. de fruits confits.

Préparation et cuisson : 40 minutes.

Faire un sirop avec 1 dl. d'eau, 100 g. de sucre, le rhum.
Couper la génoise en 3 parties, l'imbiber de sirop au rhum. Couvrir 2 parties de crème pâtissière et de fruits confits hachés. Superposer les 3 disques.

Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre et les répartir sur le gâteau.

Mettre autour et dessus des amandes effilées. Passer au four thermostat 6 pour la coloration.



Gâteau aux amandes

Pour 8 personnes

Ingrédients :

250 g. de beurre
250 g. de farine
250 g. d'amandes moulues
250 g. de sucre
6 œufs
1/2 citron.

Crème :

2 jaunes d'œufs
60 g. de sucre
60 g. de beurre
1 citron.

Glaçage :

250 g. de sucre glace
1 cuillerée de kirsch.

Préparation et cuisson : 1 heure 45 minutes.

Tourner le beurre en mousse. Ajouter petit à petit le sucre, les jaunes d'œufs, les amandes. Battre pendant 30 minutes, puis mélanger à la pâte la farine et les blancs d'œufs montés en neige.

Verser dans un moule à biscuit bien beurré. Faire cuire au four thermostat 6 pendant 45 minutes. Le gâteau ne doit pas brunir ; s'il dore trop vite, le couvrir avec un papier aluminium.

Après cuisson laisser refroidir le gâteau sur une grille.

Faire fondre le beurre, ajouter le sucre, les jaunes d'œufs, le zeste râpé et le jus de citron. Tourner la crème sur feu très doux jusqu'à ce qu'elle épaississe et nappe la cuillère. Hors du feu continuer encore de tourner et laisser tiédir.

Couper le gâteau transversalement. Le fourrer avec la crème.

Faire un glaçage avec le sucre glace et le kirsch. En napper le dessus et le tour du gâteau ; lisser au couteau. Remettre quelques instants au four pour donner du brillant.





Saint Honoré

Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pâte sablée :

150 g. de farine

75 g. de beurre

1 jaune d'œuf

Un peu de sel.

Pâte à choux :

1/4 lit. d'eau

75 g. de beurre

1 pincée de sel

25 g. de sucre

125 g. de farine

3 œufs.

15 morceaux de sucre.

Crème :

300 g. de crème fraîche

100 g. de sucre en poudre

2 blancs d'œufs

1 paquet de sucre vanillé.

2 dl. de crème pâtissière

Fruits en macédoine

Fruits de saison

Amandes émincées.

Préparation et cuisson : 1 heure 40 minutes.

Faire la pâte sablée pour le socle et la laisser reposer pendant 20 minutes.

Dans une casserole, mettre 1/4 lit. d'eau, le beurre, le sel et le sucre. Porter à ébullition. Hors du feu y verser d'un seul coup la farine en remuant très vite. Faire dessécher sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Hors du feu ajouter les œufs un à un sans cesser de remuer.

Etaler la pâte sablée, découper un disque de 25 cm de diamètre environ et le poser sur une tôle bien beurrée.

Disposer autour du disque une couronne de pâte à choux ; dresser le reste de pâte en petits choux.

Les faire cuire au four thermostat 8, 25 minutes environ. Le socle 40 minutes. Bien laisser refroidir.

Préparer le caramel et y plonger la tête de chaque chou, les coller au fur et à mesure à intervalle régulier sur la couronne de pâte, les saupoudrer d'amandes émincées.

Battre la crème en chantilly, ajouter peu à peu le sucre et le sucre vanillé. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la chantilly.

Mélanger les fruits égouttés à la crème pâtissière et les verser au centre de la couronne. Couvrir avec la chantilly.

Décorer avec quelques fruits de saison.



Paris-Brest

Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pâte à choux

20 g. d'amandes effilées

2 cuillerées à soupe de

sucre glace

1 jaune d'œuf pour dorer.

Crème pâtissière :

1/4 lit. de lait

70 g. de sucre

4 œufs

30 g. de farine

1/2 gousse de vanille

1 cuillerée à soupe de pralin.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Disposer la pâte à choux en couronne sur une tôle. La dorer au jaune d'œuf et saupoudrer d'amandes effilées. Faire cuire 30 minutes au four, thermostat 6.

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue.

Mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajouter la farine, puis doucement, le lait bouillant. Remettre dans la casserole sur le feu et faire épaissir en remuant sans laisser bouillir. Hors du feu, incorporer le pralin et retirer la gousse de vanille. Laisser refroidir.

Après refroidissement de la couronne, la couper horizontalement. Garnir l'intérieur avec la crème refroidie (si possible avec une poche à douille cannelée). Couvrir avec la 2^e moitié de la couronne et saupoudrer de sucre glace.





Pièce montée

Pour 12 personnes

Ingrédients :

Pâte sablée (p. 118)

*Pâte à choux en doublant
les proportions (p. 117)*

Crème pâtissière :

3/4 lit. de lait

8 jaunes d'œufs

250 g. de sucre

75 g. de farine

*2 cuillerées à soupe de
kirsch.*

Caramel

400 g. de sucre

4 cuillerées à soupe d'eau

Dragées et motifs décoratifs.

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Préparer les petits choux et les mettre cuire à four moyen.

Faire bouillir le lait avec le sucre. Mélanger la farine avec 1 jaune d'œuf, ajouter les autres un à un, puis délayer avec le lait bouillant en remuant.

Porter la casserole sur feu doux et tourner la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe ; au premier bouillon, la retirer du feu et y verser le kirsch. La laisser refroidir.

Etendre la pâte sablée et y découper un disque de 20 cm de diamètre. Faire cuire au four thermostat 6, 15 minutes.

Garnir les choux par le fond avec de la crème, en utilisant une seringue à pâtisserie.

Préparer le caramel avec le sucre en morceaux et l'eau. Dès qu'il commence à prendre couleur, le placer au bain-marie.

Piquer les choux un à un avec une fourchette et les tremper à fond dans le caramel, puis les poser autour du disque de pâte, le caramel servant de colle. Napper la première couronne avec du caramel et poser une seconde rangée de choux, mais en les intercalant et en diminuant leur nombre d'un. Continuer ainsi jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une couronne de 3 choux sur lesquels l'on pose un dernier chou. Napper avec le reste de caramel et y coller les motifs décoratifs et les dragées.







Gâteau d'Epiphanie

Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g. de farine
3 cuillerées à soupe de sucre
3 cuillerées d'huile
1 œuf
1/2 paquet de levure de boulanger
1 tasse de lait
1 pincée de sel
1/4 lit. de crème pâtissière
Sucre glace pour saupoudrer le gâteau.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Diluer la levure dans la moitié du lait tiède. Former un puits dans la farine et y casser l'œuf. Ajouter le sucre, le sel, l'huile et amalgamer le tout en y incorporant le lait, puis la levure. Travailler la pâte. Il faut qu'elle soit très souple (au besoin ajouter encore un peu de lait).

Beurrer un moule à tarte à bord relevé. Y mettre la pâte et la laisser monter. Enfourner pendant 25 minutes, thermostat 6. Lorsque le gâteau est refroidi le couper en deux. Le farcir de crème pâtissière. Le saupoudrer de sucre glace.



Bretzel

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1/2 lit. de lait
75 g. de beurre
75 g. de sucre
650 g. de farine
50 g. de levure de boulanger
Sel
1 jaune d'œuf
1 cuillerée de lait.

Préparation et cuisson : 55 minutes.

Délayer la levure dans un peu de lait tiédi.

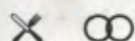
Faire une fontaine avec la farine et y verser le lait. Pétrir. Laisser lever ce levain jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume.

Ajouter l'autre moitié du lait, le beurre, le sucre, le sel. Pétrir et laisser lever 30 minutes.

Etirer la pâte en un rouleau de 1,20 à 1,50 m de long, former un bretzel, le cisailer, le badigeonner avec du jaune d'œuf et du lait. Laisser lever 30 minutes. Faire cuire au four, thermostat 6, environ 35 minutes.







Gâteau aux noix

Pour 6 personnes

Ingrédients :

4 œufs
250 g. de sucre
250 g. de raisins secs
250 g. de cerneaux de noix
250 g. de farine
Un peu de cannelle
20 g. de beurre.

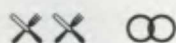
Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Battre les œufs entiers et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanchâtre.

Ajouter les noix et les raisins entiers, puis la farine et la cannelle.

Verser dans un moule à cake bien beurré et faire cuire au four moyen (thermostat 5-6) pendant 1 heure.

Ce gâteau se garde pendant 2 semaines et reste croquant.



OU

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 génoise (p. 117)
Crème au beurre (p. 121)
1 kg. de noix
100 g. de pâte d'amandes rose
100 g. de sucre semoule.

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

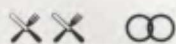
Casser les noix, réserver 12 cerneaux entiers et réduire le reste en poudre.

Faire un sirop avec 100 g. de sucre et 2 dl. d'eau.

Couper la génoise en deux et l'imbibier du sirop.

Mélanger la moitié de la poudre de noix avec la crème au beurre. Couvrir une moitié de génoise avec de la crème et recouvrir avec l'autre moitié. Masquer la génoise du reste de crème au beurre. Y faire adhérer le reste de poudre de noix.

Former des petites boules de pâte d'amandes, coller deux cerneaux de noix de chaque côté. Les répartir autour du gâteau.



Couronne de noisettes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

150 g. de sucre
20 cl. de crème fraîche
200 g. de farine
2 œufs
7 g. de levure chimique
150 g. de noisettes
100 g. de beurre.

Glacage :

50 g. de sucre glace
3 cl. de kirsch
50 g. de cerises confites.

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Enlever la peau brune des noisettes en les grillant légèrement. Les hacher finement, sauf quelques-unes pour le décor.

Bien mélanger la crème, le sucre, le beurre ramolli. Ajouter les jaunes d'œufs, puis la farine, la levure et les noisettes hachées.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme et les mêler doucement à la pâte.

Verser la pâte dans un moule en couronne beurré. Faire cuire au four, thermostat 6, 50 minutes environ.

Glacer avec le sucre glace délayé avec le kirsch.

Décorer avec des noisettes ou des cerises confites.





Pour 6 personnes

Ingrédients :

200 g. de farine
125 g. de sucre
125 g. de beurre
3 œufs
75 g. de noix
75 g. d'amandes
75 g. de noisettes
Sel
1/2 paquet de levure
1 sachet de sucre vanillé
Confiture d'abricots.

Cake aux fruits secs

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Hacher grossièrement les fruits secs.

Dans une terrine, travailler le beurre ramolli, mais non fondu, avec le sucre ; lorsque le mélange est mousseux ajouter les œufs un à un.

Incorporer la farine, la levure, le sel, le sucre vanillé et les fruits secs dont on aura prélevé une petite quantité pour saupoudrer le gâteau.

Faire cuire à four moyen dans un moule à cake garni de papier aluminium environ 45 minutes. Piquer le gâteau avec une grande aiguille métallique ou une lame de couteau fine, elle doit ressortir sèche si le gâteau est cuit, sinon poursuivre la cuisson encore un court moment.

Lorsque le gâteau est refroidi, l'enduire de confiture d'abricots et y parsemer le reste du mélange amandes, noisettes et noix.



Pour 8 personnes

Ingrédients :

250 g. de farine
125 g. de beurre
1/2 paquet de levure chimique
1 cuillerée à soupe de miel
3 œufs
2 cuillerées à soupe de rhum
1 pincée de gingembre
100 g. de sucre en poudre
50 g. de poudre d'amandes
125 g. de fruits confits
125 g. de raisins de Smyrne.

Cake anglais

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Laver les raisins et les faire macérer une nuit dans le rhum avec les fruits confits coupés en petits morceaux.

Mélanger les œufs, le sucre, le beurre bien ramolli, le miel, puis la farine, le gingembre, la poudre d'amandes en remuant pour obtenir une préparation homogène. Ajouter la levure.

Incorporer les fruits à la pâte.

Verser la préparation dans un moule à cake tapissé de papier aluminium.

Mettre cuire au four thermostat 5 pendant 45 minutes.

Vérifier l'état de cuisson avec une aiguille métallique, elle doit ressortir sèche.





Pain de fruits secs

Pour 8 personnes

Ingrédients :

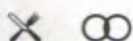
250 g. de poires séchées
125 g. de figues sèches
125 g. de pruneaux
100 g. de raisins secs
100 g. de dattes
50 g. d'orangeade et de citronnade
50 g. d'amandes hachées
50 g. de noisettes
100 g. de cerneaux de noix
1 petit citron
Cannelle
200 g. de pâte à pain
Un peu de muscade râpée
1 petite cuillerée d'anis étoilé moulu
1 verre de kirsch
1 pointe de poudre de girofle
50 g. de sucre.

Préparation et cuisson : 1 heure 45 minutes.

Faire cuire les poires séchées dans de l'eau, pour les ramollir et les gonfler ; dans le jus obtenu, faire cuire les pruneaux dénoyautés quelques minutes, puis couper les fruits cuits en lanières, ainsi que les figues, les dattes, l'orangeade, la citronnade ; hacher les amandes, les noisettes, les noix (réserver quelques cerneaux) et les mélanger aux fruits ramollis et découpés ; ajouter le zeste de citron râpé, la cannelle, la râpée de muscade, la poudre de girofle, l'anis moulu ; mouiller le tout avec le kirsch et le fond de cuisson des fruits secs et laisser macérer toute une nuit, en couvrant d'un linge.

Le lendemain, ajouter 50 g. de sucre et incorporer le tout dans la pâte à pain émiettée ; bien travailler la masse obtenue, afin de bien lier les fruits. Puis façonner la pâte en un pain ovale, assez allongé, passer la surface à la dorure et faire cuire au four, thermostat 6 (1 heure).

Ces pains de fruits se conservent plusieurs jours et se confectionnent pour Noël.



Gâteau de Noël

Pour 8 personnes

Ingrédients :

500 g. de farine
250 g. de beurre
1/8^e lit. de lait tiède
75 g. de sucre
1 paquet de sucre vanillé
1 œuf
50 g. d'orangeade
50 g. de citronnade
1 zeste râpé de citron
200 g. d'amandes (dont quelques amandes amères) finement hachées.
125 g. de raisins de Corinthe
125 g. de sultanines
3 g. de sel fin
40 g. de levure de boulanger
1 cuillerée à soupe de rhum
1 pointe de cannelle.

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Mettre la farine en fontaine ; y ajouter l'œuf, le lait tiédi, le sucre, le beurre ramolli, le sucre vanillé, la cannelle, le zeste râpé de citron, le sel, la levure ; mélanger, ajouter les amandes, la citronnade, l'orangeade hachées, ainsi que les fruits secs macérés dans le rhum. Pétrir, pour obtenir une pâte souple et aérée ; au besoin ajouter un peu de lait tiède. Couvrir d'un linge et laisser lever 2 heures, dans un endroit tiède.

Former une miche de pâte allongée, l'étaler au rouleau, en une abaisse épaisse, plier une moitié sur l'autre, badigeonner la pâte rabattue, d'eau froide.

Placer sur une tourtière beurrée et farinée, et laisser lever une seconde fois. Badigeonner la pâte de beurre fondu et faire cuire au four thermostat 7 jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré ; au sortir du four, le badigeonner à nouveau de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace.



La forme particulière du gâteau de Noël (en haut) doit rappeler celle des linges enveloppant un nouveau-né ; autrefois on ne découpait pas le gâteau avant le 28 décembre, en souvenir du massacre ds Innocents par le roi Hérode, à Bethléem.



Gâteau mollet des Ardennes ou Gâteau à la casserole

Pour 8 personnes

Ingrédients :

300 g. de farine
4 œufs
20 g. de sucre
300 g. de beurre
20 g. de levure de boulanger
2 cuillerées de lait
150 g. de gelée de groseille
ou de framboise pour servir.

Préparation et cuisson : 50 minutes.

Délayer la levure dans un peu de lait tiède.

Travailler en fontaine la farine, les œufs battus, le sucre, le beurre en pommade, puis la levure délayée. Laisser reposer 1 heure environ.

Remplir alors un moule à grosses côtes bien beurré avec la pâte. Faire cuire 30 minutes au four thermostat 6.

Servir avec de la gelée de groseille ou de framboise.

Le gâteau mollet ou gâteau à la casserole est aussi appelé tournis ou tourniole en raison de sa forme ronde.

Il était servi traditionnellement aux repas de noces. Un petit anneau d'argent y était dissimulé, promesse de fiançailles pour la jeune fille qui le découvrait.



Gâteau de Savoie

Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 œufs
250 g. de sucre en poudre
150 g. de farine
50 g. de fécule
Zeste de citron râpé.

Préparation et cuisson : 1 heure.

Battre ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux blanc, y mélanger la farine, la fécule et le zeste de citron.

Battre les blancs en neige très ferme. Mettre une première cuillerée de blancs dans la pâte, tourner vivement et incorporer délicatement le reste des blancs d'œufs sans tourner mais en soulevant très délicatement la pâte.

Beurrer un moule aussi épais que possible (en fonte, l'idéal), y verser le mélange. Cuire 5 minutes à four préchauffé thermostat 5, puis 40 minutes thermostat 4.

S'assurer de la cuisson en piquant le gâteau avec une épingle qui doit ressortir sèche.

On peut saupoudrer de sucre glace.





Pour 8 personnes

Ingrédients :

500 g. de farine
200 g. de beurre
100 g. de sucre
2 œufs
1/4 lit. de lait
1 petite cuillerée de sel
50 g. de raisins secs épépinés
50 g. de cerneaux de noix
ou d'amandes
25 g. de levure de boulanger.

Kougelhopf

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

Faire tiédir légèrement le lait. En prélever 1/2 verre pour délayer et laisser gonfler la levure.

Dans le reste de lait ajouter le beurre, le sucre, le sel. Dans la farine, faire une fontaine, y verser les œufs et ajouter le lait. Bien mélanger tous ces éléments, soulever la pâte, la pétrir à la main en l'aérant le plus possible (autrefois on travaillait la pâte 30 minutes).

Lorsqu'elle se décolle bien, incorporer la levure ; la battre encore quelques instants, puis la ramener au fond de la terrine et la couvrir d'un linge. Cette pâte doit lever 1 heure environ, dans un endroit tiède.

Dès qu'elle est bien levée, rompre la pâte et y incorporer les raisins secs gonflés dans l'eau tiède.

Beurrer un moule à kougelhopf et garnir ses cannelures de cerneaux de noix ; y verser doucement la pâte et laisser lever à nouveau jusqu'à ce qu'elle dépasse un peu les bords du moule. Faire cuire au four, thermostat 6, environ 45 minutes ; le kougelhopf doit être doré ; on peut protéger le dessus du gâteau par du papier aluminium.

Le servir saupoudré de sucre glace, pour le petit déjeuner du dimanche, voir même en guise de dessert, accompagné d'un verre de bon vin d'Alsace.



Pour 6 personnes

Ingrédients :

125 g. de beurre
1/4 de verre de lait
10 g. de levure de boulanger
250 g. de farine
1 cuillerée à soupe de sucre semoule
1/2 cuillerée à café de sel
2 œufs.

Brioche

Préparation et cuisson : 55 minutes.

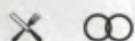
Délayer la levure dans le lait à peine tiède.

Dans une terrine mettre la farine, creuser le centre en fontaine, y verser le sucre, le sel, les œufs et pétrir à la main en ajoutant peu à peu la levure délayée. Incorporer le beurre ramolli. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle d'elle-même de la main (10 minutes environ).

Déposer la pâte dans un moule à brioche beurré. Couvrir d'un linge et mettre dans un endroit tiède. Laisser lever 3 heures environ.

Faire cuire au four pendant 30 minutes, thermostat 6.





Brioche de Saint-Genix

Pour 8 personnes

Ingrédients :

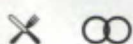
350 g. de farine
20 g. de levure
2 cuillerées à soupe de lait
170 g. de beurre fondu
4 œufs
1 pincée de sel
3 cuillerées à soupe de
sucre en poudre
200 g. de pralines roses.

Préparation et cuisson : 1 heures 20 minutes.

Délayer la levure de boulanger avec le lait, ajouter le beurre fondu, mélanger, ajouter ensuite les œufs entiers, le sucre en poudre, la farine et le sel. Travailler le plus longtemps possible, laisser une nuit au frais.

Le lendemain retravailler la pâte, puis la mettre sur une planche farinée, l'étendre et la plier en 4. Tourner, recommencer à 2 reprises. La pâte est prête à être utilisée.

A ce moment-là ajouter 150 g. de pralines roses légèrement écrasées, dans la pâte. Former en boule, tailler le dessus en croix. Laisser lever 2 heures, piquer 5 ou 6 pralines entières sur le dessus et du gros sucre cristallisé. Cuire au four thermostat 5, 25 minutes.



Brioche fourrée

Pour 6 personnes

Ingrédients :

350 g. de pâte à brioche
(voir brioche de St-Genix)
50 g. de bigarreaux confits
50 g. de fruits confits
hachés
50 g. de raisins secs
1 œuf pour dorer
1/4 lit. de crème pâtissière
1 dl. de rhum.

Préparation et cuisson : 1 heures 25 minutes.

Faire tremper les raisins et les fruits confits dans du rhum, étaler la pâte à brioche en long avec une largeur de 20 cm environ. La couvrir de crème pâtissière.

Déposer les fruits et les raisins dessus en laissant 2 cm au bord, et rouler comme pour une bûche, souder le bord en mouillant avec un peu d'eau. Placer dans un moule à savarin beurré. Dorer le dessus.

Laisser lever 45 minutes, puis cuire au four 25 minutes environ, thermostat 5.





Dents de loup

Pour 6 personnes

Ingrédients :

2 œufs
110 g. de farine
75 g. de sucre
60 g. de beurre ramolli
Parfum
1 pincée de sel.

Préparation et cuisson : 25 minutes.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le beurre en pommade, la farine en pluie, le parfum choisi, une pincée de sel.

Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Faire cuire, dans un moule ondulé bien graissé, 10 minutes au four thermostat 6.



Gâteaux au safran

Pour 4 personnes

Ingrédients :

50 g. de beurre
50 g. de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs
120 g. de farine
1 pointe de couteau de safran
2 blancs d'œufs
Sucre glace.

Préparation et cuisson : 15 minutes.

Ramollir le beurre, ajouter le sucre en poudre, les jaunes puis la farine mélangée au safran.

Faire des petites boules et les poser sur une plaque beurrée. Taper la plaque pour les aplatir. Cuire à four chaud.

On peut faire un glaçage avec le sucre glace et les blancs d'œufs bien malaxés avec lequel on lisse les gâteaux, à la sortie du four.



Biscuits Albert

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de sucre semoule
125 g. de beurre
750 g. de farine
4 œufs entiers
1 paquet de sucre vanillé
1 paquet de levure chimique.

Préparation et cuisson : 1 heure environ.

Tourner à la spatule les œufs et le sucre. Ajouter peu à peu le beurre et bien tourner. Incorporer la farine, le sucre vanillé et la levure chimique. Bien travailler pour avoir une pâte ferme.

Abaisser la pâte au rouleau. Prendre un moule emporte-pièce, rond festonné et pourvu de pointes.

Dorer ces galettes à l'œuf et cuire à feu moyen (th. 5) pendant une vingtaine de minutes.





Madeleines de Commercy

Pour 6 personnes

Ingrédients :

150 g. de farine
150 g. de sucre
150 g. de beurre
4 œufs
1 zeste d'orange.

Préparation et cuisson : 25 minutes.

Travailler le beurre après l'avoir fait ramollir ; ajouter le sucre et mélanger, puis y incorporer les œufs un à un en remuant la préparation entre chaque œuf. Additionner ensuite la farine et le zeste d'orange.

Verser la préparation obtenue dans des moules largement beurrés et farinés.

Faire cuire 10 minutes au four thermostat 7.



Macarons de Nancy

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de sucre
125 g. d'amandes en poudre
3 blancs d'œufs.

Préparation et cuisson : 35 minutes.

Mélanger les amandes avec le sucre. Ajouter peu à peu les blancs d'œufs. Bien travailler afin d'obtenir un mélange onctueux. Garnir la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé.

Disposer sur ce papier des petits tas de pâte et les aplatir à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau.

Mettre cuire 15 minutes au four thermostat 6.

Pour décoller les gâteaux du papier, faire glisser celui-ci sur une plaque mouillée.



Macarons

Pour 6 personnes

Ingrédients :

100 g. d'amandes râpées
150 g. de sucre semoule
2 blancs d'œufs.

Préparation et cuisson : 30 minutes.

Bien mélanger les ingrédients. La pâte doit être molle mais non coulante. Au besoin ajouter un peu d'amandes.

Faire des petits tas espacés sur une feuille de papier. Laisser croûter légèrement et mettre cuire 15 minutes au four thermostat 6.





Sablés marbrés

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de farine
150 g. de beurre
1 cuillerée à café de
levure chimique
100 g. de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pointe de sel
1 cuillerée à soupe d'eau
30 g. de cacao.

Préparation et cuisson : 40 minutes.

Tamiser la farine et la levure.

Creuser une fontaine, y mettre le sucre, le sucre vanillé, le sel et l'eau et mélanger avec un peu de farine. Ajouter le beurre en petits morceaux et pétrir le tout rapidement.

Prélever 1/3 de la pâte obtenue pour la pétrir avec le cacao.

Mélanger la pâte claire et la pâte foncée. Former des rouleaux. Les mettre au frais pour les raffermir. Les couper en rondelles fines et les faire cuire 10 minutes à four moyen sur une tôle beurrée.



Sablés aux amandes

Pour 8 personnes

Ingrédients :

300 g. de beurre
2 œufs
300 g. de sucre
20 g. de cannelle
150 g. de poudre d'amandes
900 g. de farine
Jus et zeste d'un citron
ou kirsch ou rhum
1 jaune d'œuf pour dorer.

Préparation et cuisson : 35 minutes.

Mélanger les ingrédients et travailler jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer jusqu'au lendemain.

Étaler la pâte au rouleau jusqu'à 1/2 cm d'épaisseur et découper à l'emporte-pièce des formes diverses (cœurs, étoiles, poissons, cercles, losanges, triangles). Les badi-geonner avec du jaune d'œuf et les faire cuire à four chaud pendant 10 minutes.



Petits fours au beurre

Pour 8 personnes

Ingrédients :

500 g. de farine
250 g. de sucre
250 g. de beurre
8 jaunes d'œufs
1 jaune d'œuf pour dorer.

Préparation et cuisson : 10 + 30 minutes.

Mélanger le sucre, le beurre ramolli, les œufs, la farine. Bien malaxer le tout.

Laisser reposer la pâte pendant 2 heures.

Faire une abaisse très mince et découper des formes variées à l'emporte-pièce. Les dorer à l'œuf.

Faire cuire sur une tôle beurrée 5 à 10 minutes au four thermostat 5.





Coquins

Pour 6 personnes

Ingédients :

250 g. de farine
2 cuillerées à café rases
de levure alsacienne
100 g. de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
5 gouttes d'arôme citron
1 œuf
125 g. de beurre.
Pour garnir :
Confiture rouge.

Préparation et cuisson : 40 minutes.

Tamiser le mélange de farine et de levure sur la planche à pâtisserie. Faire une fontaine et y mettre le sucre, le sucre vanillé, le sel, l'arôme et l'œuf. Travailler une partie de la farine en une bouillie épaisse. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Recouvrir le tout de farine et presser en boule. Pétrir rapidement en partant du centre pour obtenir une pâte lisse. Si elle devait coller, la placer un moment au frais.

Abaisser la pâte en une couche mince et en découper des disques à l'aide d'un moule. Poser la tôle au milieu du four.

Faire cuire environ 10 minutes au four thermostat 5.

Recouvrir un disque de confiture et saupoudrer l'autre de sucre glace et les accoler.



Etoiles glacées

Pour 4 personnes

Ingédients :

250 g. de farine
3 cuillerées à café de
levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
60 g. de sucre glace
100 g. de beurre
1 jaune d'œuf
3 cuillerées à soupe de lait
1 pincée de sel
5 gouttes de citron (jus ou
arôme).

Glaçage :

120 g. de sucre glace
1 blanc d'œuf
1 cuillerée à café de jus
de citron.

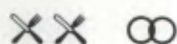
Préparation et cuisson : 40 minutes.

Creuser une fontaine dans le mélange farine-levure. Y verser le sucre, le sucre vanillé, le sel et l'arôme, le jaune d'œuf et le lait. Travailler avec une partie de la farine.

Ajouter le beurre en petits morceaux et pétrir.

Abaisser la pâte et découper des étoiles. Faire cuire sur une tôle beurrée à four moyen pendant environ 10 minutes.

Glacer les étoiles refroidies avec le sucre glace délayé dans le blanc d'œuf, 1 cuillerée à café de jus de citron et 1 cuillerée à café d'eau chaude.



Pour 6 personnes

Ingrédients :

1/4 lit. d'eau
75 g. de beurre
3 œufs
125 g. de farine
1 pincée de sel
1 cuillerée à soupe de sucre.

Pâte à choux

Préparation et cuisson : 50 minutes.

Mettre dans une casserole l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sel et le sucre.

Porter à ébullition, puis verser d'un seul coup la farine en remuant vigoureusement jusqu'à ce que la pâte forme une boule et se détache complètement du fond de la casserole. Retirer du feu. Ajouter les œufs un à un, en remuant jusqu'à ce que la masse redevienne homogène, avant d'incorporer le suivant.

Laisser reposer 30 minutes avant l'utilisation.



Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de farine
250 g. de sucre
125 g. de beurre
6 œufs
1 sachet de sucre vanillé
ou autre parfum.

Pâte à génoise

Préparation et cuisson : 50 minutes.

Battre les œufs entiers avec le sucre au bain-marie chaud, jusqu'à ce que le mélange forme un ruban.

Hors du feu ajouter doucement la farine, le beurre ramolli et le parfum.

Verser la pâte dans un moule à génoise beurré et fariné.

Faire cuire 25 minutes, thermostat 5.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de farine
1 pincée de sel
2 blancs d'œufs
10 g. de levure de boulanger
60 g. de beurre
1 petit verre de lait tiède
40 g. de sucre.

Pâte levée

Préparation : 2 heures.

Dans un bol, verser 50 g. de farine, y faire un puits, y mettre la levure et la délayer avec une partie du lait tiédi, puis incorporer ceci à un peu de farine pour former un pâton mollet (le levain). Le placer, couvert d'une serviette, dans un endroit tiède pour qu'il double de volume.

Dans une terrine mettre le reste de la farine, au centre le sel, le sucre, le lait tiède et le beurre ramolli. Mélanger tous ces ingrédients, ajouter les blancs d'œufs, puis le levain et pétrir à la main en soulevant la pâte, jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles et qu'elle se détache de la terrine.

Laisser lever la pâte en un endroit tiède pour qu'elle double de volume avant de l'utiliser.



Pâte brisée

Pour 6 personnes

Ingrédients :

200 g. de farine
100 g. de beurre
1 pincée de sel
1 petit verre d'eau
30 g. de sucre fin.

Préparation : 15 minutes.

Mettre la farine sur la planche à pâtisserie, ajouter le sel, émietter le beurre froid en petits morceaux, du bout des doigts farinés pour qu'il n'y colle pas.

Faire un puits, y verser l'eau et mêler progressivement du bout des doigts pour former une pâte souple. La fraiser deux ou trois fois avec la paume de la main.

Laisser reposer 30 minutes avant l'utilisation.



Pâte sablée

Pour 6 personnes

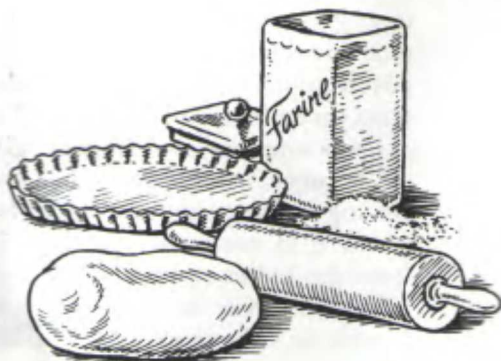
Ingrédients :

150 g. de farine
75 g. de beurre
100 g. de sucre
1 œuf
1 pincée de sel
1 cuillerée d'eau
1/3 de sachet de levure chimique.

Préparation : 15 minutes.

Sur une planche à pâtisserie, mettre la farine et le beurre bien froid en petits morceaux. Frotter légèrement le mélange du bout des doigts pour obtenir un fin sablage. Procéder très vite avec des mains rafraîchies pour que le beurre ne fonde pas. Ajouter le sucre, le sel, l'eau, la levure et mélanger.

Rassembler en tas, faire un trou au milieu, y mettre l'œuf, mélanger et pétrir la pâte pour la rendre homogène. La rouler en boule que l'on laisse reposer au frais au moins 1 heure avant utilisation.





Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g. de farine
375 g. de beurre ou de
margarine
10 g. de sel
1/4 lit. d'eau.

Pâte feuilletée

Préparation : 1 heure 45 minutes.

Mélanger la farine, l'eau, le sel. Couper la pâte au couteau pour lui faire perdre son élasticité. La mettre en boule et la laisser reposer 15 minutes.

Sur une planche farinée étendre la pâte à 1 cm d'épaisseur. Travailler le beurre pour lui donner la consistance de la pâte, le poser au centre du pàton. Ramener les bords au milieu pour enfermer le beurre et les souder entre eux en les chevauchant et en les humectant légèrement. Veiller à ce que le beurre soit bien enfermé.

Étendre la pâte en un grand rectangle épais de 2 cm, la plier en trois, en rabattant le haut, puis le bas ; la tourner de 1/4 de tour et la replier en trois, ce qui représente deux tours.

Il faut encore donner deux fois deux tours à 20 minutes d'intervalle.

La pâte feuilletée peut être commencée la veille et l'on peut donner les deux derniers tours au moment de l'utiliser.



Pour 6 personnes

Ingrédients :

3 œufs
3 cuillerées à soupe d'eau
tiède
150 g. de sucre
120 g. de farine.

Fond de tarte pour biscuits aux fruits

Préparation et cuisson : 35 minutes.

Battre les jaunes d'œufs, l'eau tiède et le sucre en mousse. Ajouter la farine tamisée et les blancs battus en neige ferme.

Verser cette pâte sur une tôle spéciale pour fond de tarte, largement beurrée et farinée.

Cuire au four thermostat 4 pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir.



Pâte feuilletée

Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g. de farine
375 g. de beurre ou de
margarine
10 g. de sel
1/4 lit. d'eau.

Préparation : 1 heure 45 minutes.

Mélanger la farine, l'eau, le sel. Couper la pâte au couteau pour lui faire perdre son élasticité. La mettre en boule et la laisser reposer 15 minutes.

Sur une planche farinée étendre la pâte à 1 cm d'épaisseur. Travailler le beurre pour lui donner la consistance de la pâte, le poser au centre du pàton. Ramener les bords au milieu pour enfermer le beurre et les souder entre eux en les chevauchant et en les humectant légèrement. Veiller à ce que le beurre soit bien enfermé.

Etendre la pâte en un grand rectangle épais de 2 cm, la plier en trois, en rabattant le haut, puis le bas ; la tourner de 1/4 de tour et la replier en trois, ce qui représente deux tours.

Il faut encore donner deux fois deux tours à 20 minutes d'intervalle.

La pâte feuilletée peut être commencée la veille et l'on peut donner les deux derniers tours au moment de l'utiliser.



Fond de tarte pour biscuits aux fruits

Pour 6 personnes

Ingrédients :

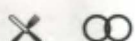
3 œufs
3 cuillerées à soupe d'eau
tiède
150 g. de sucre
120 g. de farine.

Préparation et cuisson : 35 minutes.

Battre les jaunes d'œufs, l'eau tiède et le sucre en mousse. Ajouter la farine tamisée et les blancs battus en neige ferme.

Verser cette pâte sur une tôle spéciale pour fond de tarte, largement beurrée et farinée.

Cuire au four thermostat 4 pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir.



Coulis de fruits

Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g. de fruits
250 g. de sucre glace
1 cuillerée à café de jus
de citron.

Préparation : 10 minutes.

Mixer les fruits en pulpe, ajouter le sucre glace et le jus de citron, travailler 2 minutes au mixer.

Ce coulis peut se conserver 3 à 4 jours au réfrigérateur.

On peut ajouter 1 cuillerée à soupe d'alcool du même fruit.



Crème pâtissière

Pour 6 personnes

Ingrédients :

2 jaunes d'œufs
1/2 lit. de lait
125 g. de sucre
75 g. de farine
1 sachet de sucre vanillé.

Préparation et cuisson : 15 minutes.

Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Battre les œufs avec le sucre et ajouter la farine progressivement.

Verser le lait bouillant sur la préparation, en remuant sans arrêt.

Porter sur le feu et faire épaissir en tournant à la spatule. Retirer du feu au premier bouillon.



Crème anglaise

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1/2 lit. de lait
5 jaunes d'œufs
100 g. de sucre
1 gousse de vanille.

Préparation et cuisson : 25 minutes.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue sur toute sa longueur.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et y verser le lait en remuant.

Reverser dans la casserole et faire épaissir sur le feu, sans laisser bouillir, sinon la crème tournerait.

Dès qu'elle nappe la cuillère, la retirer du feu et remuer encore quelques instants pour qu'elle reste bien homogène.

Enlever la gousse de vanille et verser dans une coupe.

Cette crème sert à napper une charlotte, un diplomate, un gâteau au chocolat.



Crème au beurre

Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g. de beurre

150 g. de sucre

2 œufs

Parfum au choix.

Préparation et cuisson : 20 minutes.

Dans une casserole mettre les œufs entiers, verser le sucre en pluie, travailler à la spatule sur le feu dans un bain-marie. Retirer du feu et laisser refroidir en remuant fréquemment.

Réduire le beurre en crème sans le faire chauffer. Ajouter par-dessus le mélange, très doucement, sans cesser de remuer. La crème doit être lisse et ferme. Ajouter le parfum choisi.



Crème au beurre au chocolat

Pour 6 personnes

Ingrédients :

150 g. de sucre

250 g. de beurre

3 jaunes d'œufs

4 ou 5 crans de chocolat.

Préparation et cuisson : 20 minutes.

Cuire le sucre avec un demi-verre d'eau jusqu'au filé, le verser sur les jaunes en fouettant vigoureusement afin que le mélange devienne mousseux. Ajouter le beurre par petits morceaux, puis le chocolat ramolli au bain-marie.

Faire légèrement raffermir au frais.



Crème ganache

Pour 6 personnes

Ingrédients :

200 g. de chocolat noir

125 g. de crème fraîche

50 g. de beurre.

Préparation et cuisson : 15 minutes.

Faire ramollir le chocolat au bain-marie. Y ajouter peu à peu la crème, puis le beurre. Mélanger à la spatule pour obtenir une consistance molle et homogène.

Cette crème durcit en refroidissant.



Glaçage au chocolat

Pour 6 personnes

Ingrédients :

3 barres de chocolat

1 cuillerée à soupe d'eau

70 g. de sucre glace

10 g. de beurre.

Préparation : 15 minutes.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et y mélanger les autres ingrédients, puis étendre le glaçage sur le gâteau.

Mettre le gâteau quelques minutes à four doux pour obtenir un beau brillant.

TABLE DES RECETTES

	Pages		
Baba aux raisins	68	Gâteau aux boudoirs	10
Barquettes aux noisettes	42	Gâteau à la casserole ou	
Biscuits Albert	110	Gâteau mollet des Ardennes	104
Biscuit à l'ananas	62	Gâteau aux cerises	63
Biscuit d'anniversaire	88	Gâteaux aux châtaignes	6
Biscuit aux fraises	66	Gâteau au chocolat blanc	72
Biscuit aux pommes	76	Gâteau chocolat aux cerises	82
Biscuit roulé aux fraises	65	Gâteau d'Epiphanie	96
Biscuit vosgien	74	Gâteau aux framboises	74
Bretzel	96	Gâteau lorrain	71
Brioche	106	Gâteau marbré	86
Brioche fourrée	108	Gâteau mollet des Ardennes ou	
Brioche de Saint-Genix	108	Gâteau à la casserole	104
Cake anglais	100	Gâteau de Noël	102
Cake aux fruits secs	100	Gâteaux aux noix	98
Caraque	80	Gâteau surfin à l'orange	10
Charlotte au chocolat	78	Gâteaux au safran	110
Charlotte pêches-framboises	9	Gâteau de Savoie	104
Cœur au chocolat	85	Gâteau taillefine	70
Coquins	116	Glaçage au chocolat	121
Coulis de fruits	120	Kougelhoppf	106
Couronne aux fraises	64	Macarons	112
Couronne de noisettes	98	Macarons de Nancy	112
Crème anglaise	120	Madeleines de Commercy	112
Crème au beurre	121	Mascotte	90
Crème au beurre au chocolat	121	Mendiant	6
Crème ganache	121	Pain de fruits secs	102
Crème pâtissière	120	Paris-Brest	92
Dents de loup	110	Pâte brisée	118
Diplomate au chocolat	78	Pâte à choux	117
Etoiles glacées	116	Pâte feuilletée	119
Fond de tarte pour biscuits aux		Pâte à génoise	117
fruits	119	Pâte levée	117
Forêt-Noire	84	Pâte sablée	118
Fraisier	66	Pavé au chocolat	78
Galette aux pommes	52	Petits fours au beurre	114
Galette aux pruneaux	54	Pièce montée	94
Gâteau aux amandes	90	Poires en tourte	48
Gâteau amandine	86	Profiteroles au chocolat	83
		Reine de Saba	86

Sablés aux amandes	114	Tarte aux mirabelles flambée	39
Sablés marbrés	114	Tartes aux mûres	40
Saint Honoré	92	Tarte aux myrtilles	40
Savarin	68	Tarte à l'orange	44
Surprise normande	76	Tarte à l'orange et aux noisettes	44
Tarte à l'abricot	16	Tarte parisienne	21
Tartes aux abricots	14	Tarte aux poires	46
Tarte à la cannelle et aux amandes	18	Tarte aux poires et baies de cassis	48
Tartes aux cerises	22	Tarte aux pommes	52
Tarte au chocolat	80	Tarte aux pommes	53
Tarte au citron	24	Tarte aux pommes à l'ancienne	50
Tarte de courge	26	Tarte aux pommes normande	50
Tarte de crème d'amandes	18	Tarte aux pruneaux	54
Tarte aux épinards	27	Tarte des 4 saisons	58
Tartes aux fraises	28	Tarte aux quetsches	56
Tarte aux fruits	32	Tartes aux raisins	56
Tarte aux fruits d'hiver	30	Tarte aux reines-claude	58
Tarte aux fruits secs	30	Tarte renversée aux abricots	16
Tarte au gingembre	33	Tarte renversée aux poires	46
Tarte au goumeau	34	Tarte à la rhubarbe	60
Tarte aux groseilles	35	Tarte au riz	60
Tarte hollandaise	24	Tarte de semoule aux pêches	8
Tarte aux kiwis	36	Tourte aux noix	42
Tarte de kiwis à la mangue	36	Tourte à la rhubarbe	61
Tarte de Linz	20	Vacherin	12
Tarte à la mangue	38	Vacherin exotique	12
Tarte meringuée aux cerises	22	Vaucluse	72

Photos :

J.L. Syren/S.A.E.P. : p. 7 haut, 8, 11, 13, 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29 haut, 32, 33, 35, 38, 45, 53, 55, 59, 61, 62, 63, 64, 65, 67 haut, 69, 70, 71, 73, 75, 77, 79, 83, 84, 85, 87, 91, 93, 97, 99, 101, 103, 105, 107 haut, 109, 111.

J.L. Syren : p. 7 bas, 9, 15, 29 bas, 31, 41 bas, 43, 47, 49, 51, 57 bas, 67 bas, 81, 82, 89, 115.

A. Loviton : p. 20, 26, 34, 37, 39, 41 haut, 57 haut, 95, 107 bas, 113.

BIBLIOGRAPHIE

J.J. ZEIL, D. PETITJEAN et N. PREVOT : Les meilleures recettes lorraines.

H. et A. LOVITON : Amusons-nous à cuisiner.

J. HERTZOG : Cuisiner les récoltes du jardin.

M. LANSARD : La nouvelle cuisine à votre portée.

M. DOERFLINGER : Gastronomie alsacienne, tome I.

J. HERTZOG : Gastronomie alsacienne, tome II.

Y. SUDRES : Gastronomie picarde.

M. GRANOUX : Gastronomie provençale.

L. HERARD et F. COLIN : Gastronomie bourguignonne.

M. LANSARD : Gastronomie savoyarde.

P. DEMOUY : Gastronomie champenoise.

P. FISCHER : Gastronomie franc-comtoise.

Ch. CORTINOVIS et J. SYREN : Tartes et tourtes.

Pour le plaisir des yeux et du palais,
des recettes faciles à réaliser,
de tartes aux fruits, biscuits, cakes,
crèmes, petits fours, etc.
De nombreuses idées à personnaliser
à souhait, vous permettant de
réussir sans problème
ce moment privilégié qu'est le dessert
à la fin du repas.



9 782737 222214